

SHARP

Be Original.

真似できないコクと深み
絶品の味を手間いらずで



HEALSIO
ヘルシオ ホットクック



※2015年11月～2024年6月末のホットクック国内出荷台数合計。

鍋をホットクックに変えたら、暮らし

ホットクックに変えたら、
時間とココロに“ゆとり”ができた。
つきっきりから解放されて、
材料を切ったらあとはホットクックにおまかせ！
さあ、あなたもホットクックで
“ゆとり”を手に入れませんか。



KN-HW24H-B



KN-HW24H-W

HEALSIO
ヘルシオ ホットクック



※2015年11月～2024年6月末のホットクック国内出荷台数合計。



に“ゆとり”がやってきた!



650*以上の豊富なメニュー。 毎日、おいしい! 毎日、ホットクック!

*KN-HW24Hの場合。「COCORO KITCHENレシピサービス」掲載メニュー数。(2024年7月23日現在)



ナポリタン風パスタ



おでん

煮くずれなく
味は中までしみしみ〜!



肉じゃが



蒸し野菜



トマトリゾット



具だくさんみそ汁

煮物やスープはもちろん、蒸し物、めん類、お菓子・パン、発酵食品や低温調理まで、全部おまかせ。
毎日のごはん作りからおもてなしまで、そのおいしさは、無限に広がります。



ラタトゥイユ



豚バラ大根



八宝菜



オープンオムレツ(材料まぜ〜焼き上げ)

卵の溶きほくしも自動でできて、
洗い物も少ない!

冷凍の食材も解凍なしで調理!

凍った鶏肉も
使えます



チキンと野菜のカレー(無水カレー)

手間いらずなのにていねいな味。その秘密は、

加熱の進行に合わせて、自動でかきませ^{※1}。

ホットクックは、鍋で調理をする際に手でかきませるように、上から自動でかきませるので、食材の状態や量に合わせて、上手にかきませます。ゆっくりませる、高速でしっかりませるなど、スピードも自動で調整するので、多彩なメニューの調理が可能です。

■ かきませ比較(説明のための試作メニュー)*



かきませなし(電気圧力なべ)^{※2} かきませあり(ホットクック)^{※3}

*肉じゃがの食材をすべてじゃがいもと玉ねぎに置き換え、味のしみ込みがわかりやすいように、通常の肉じゃがと比べて倍量の調味料を使用。

まぜ技ユニット



特許
取得済み

まぜ技ユニット構造関連、
調理シーケンス他

●写真はイメージです。KN-HW24H/16Hを中心に説明しています。 ※1 全てのメニューが対象ではありません。(かきませるメニュー数は、KN-HW24Hが103、KN-HW16Hが104、(水なし調理)とは、基本的に水を使わず、野菜などの食材に含まれる水分を活用して調理します。また、無水調理には、少量の水や調味料を使うメニューがあります。全てのメニューが無先)(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】<大根>2020.6.19 第20056085004-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。 ※6 ほうれん草の0101号他 結果より当社にて残存率を算出。 ※7 にんじんの糖度(Brix)<なべ>6.7度、<KN-HW16F>8.3度【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発取ってください。 ●まぜ技調理について <https://jp.sharp/movie/library/lib2021091601.html>

ちみつ ホットクックだけの緻密な調理工程。

まぜ技調理に
ついて動画で
チェック*



トリプルセンサーにより絶妙な火加減を実現。



負荷センサー・温度センサー・蒸気センサーのトリプルセンサーでつねに鍋の中の温度や食材の火の通り具合をみはり、自動できめ細かく火加減を調整。調理する食材の量が変動しても適切な火加減に自動調整するので、分量を選択しなくても上手にできあがります。

素材本来のおいしさも栄養も、水なし^{※4}でまるごと調理!

蒸気を逃しにくい構造と、ドリップ加工の内ぶたで、食材の水分を活用・循環させるので、おいしさが凝縮。栄養素もより多く残ります。

ビタミンC(大根)
残存率

約1.6倍^{※5}



葉酸(ほうれん草)
残存量

約1.3倍^{※6}



糖度(にんじん)

約1.2倍^{※7}



(なべとの比較)

●比較数値はKN-HW16Hと同等の加熱性能を持つ機種にて測定した数値です。ビタミンCの残存率、葉酸の残存量、糖度は、機種、食材の差、食材の量、調理方法などによって異なります。

★本機の使用により、これらの効果を保証するものではありません。



ドリップ加工の内ぶた

KN-HW10Gが34。) ^{※2} 当社がASEAN地域中心に販売している電気圧力鍋(KQ-A60-RD)を日本にて、ASEAN仕様のままでテストした結果。 ^{※3} KN-HW24G ^{※4} 無水調理水調理ではありません。(無水メニュー数は、KN-HW24Hが71、KN-HW16Hが70、KN-HW10Gが26。) ^{※5} 大根のビタミンC <なべ>45.8%、<KN-HW16F>74.1%【分析依頼葉酸 <なべ>109μg、<KN-HW16F>151μg【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター 【分析試験成績書発行日および番号】<ほうれん草>2020.7.14 第20056097004-行日および番号】<にんじん>2020.6.17 第20056092004-0101号他 結果より当社にて糖度を算出。 ^{※6} QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読み

献立提案

無線LANにつなげば*1
新しいメニューが増えて
レパートリーが広がる。

*1 常時接続のブロードバンド回線が必要です。



新しいメニューがどんどん増えて、
飽きずに楽しめる

ホットクックを無線LANに接続*1すれば、
「COCORO KITCHEN レシピサービス」*2から
メニューを選んで、ホットクックに追加すること
ができます。



ホットクックを毎日活用できるよう、
使いこなしをサポート!

ユーザーに合わせたメニューをおすすめし、
料理のレパートリーを自然に広げます。使い
こなし度は1~99までありステップアップが図
れます。



テーマからまとめてメニューが選べる
「クックリスト」

様々なテーマのよりすぐりメニューをまとめた
「クックリスト」*3。好きなジャンルや気分など
から、まとめてメニューを登録できます*4。

*3 クックリストは、季節等により内容が変わります。



●写真はイメージです。KN-HW24H/16Hを中心に説明しています。 *2 COCORO KITCHEN はシャープ株式会社の登録商標です。 *4 ご利用には専用のスポイント機器が必要です。 *5 ごはん類は最大12時間 *6 全てのメニューが対象ではありません。(予約可能メニュー数はKN-HW24Hが44、KN-HW16Hが42、載。 *8 ハワイとおかずは基本2人分のレシピです。記載の分量より多く作る場合は、15分を超えるメニューもあります。

使いやすさ

毎日使いをサポートする、
便利な機能

Before

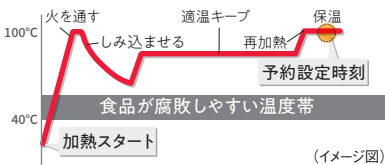
After

予約調理

朝セットして、帰宅後に
アツアツの夕食が食べられる

食材の衛生面に配慮しながら、最大15時間^{※5}
の予約調理^{※6}が可能。

■予約調理の流れ



短時間で作れるメニューや、便利な機能

＼NEW／

短時間で作れる、パパッとおかず30メニュー
調理時間10～15分^{※8}のできるメニューも豊富な
ので、帰宅後に短時間で調
理したいときに便利です。



付属の蒸しトレイによる
上下2段調理



保温・あたため直しが可能

残り物もムダなく!手動調理活用術

＼NEW／

残り物の食材を活用した調理を
サポートする「手動調理活用術」^{※7}

人気の自動調理に加え、10種類の手動調理
カテゴリーを搭載。「手動調理活用術」でコッ
をつかんでお鍋やフライパンで作っているマイ
レシピもほったらかしで作れるようになります。

炒める

煮物を
作る

スープを
作る

無水で
ゆでる

蒸す

めんを
ゆでる



お手入れラクラク!

＼NEW／

汚れが取れやすい、らっクリーンコート
本体底の熱板に塗装を施すことで、汚れやす
い本体底面も固くしぼったぬれふきんを使って
簡単にお手入れしやす
くなりました。



部品が取り外せて、
食洗機もOK



製品仕様

ホットクック pro series

たっぷり作れる2~6人用※1
週末の作り置きにもぴったり

水なし自動調理鍋
KN-HW24H NEW
オープン価格



-B(プレミアムブラック)



-W(プレミアムホワイト)

使い勝手のよい2~4人用※1

水なし自動調理鍋
KN-HW16H NEW
オープン価格



-B(プレミアムブラック)



-W(プレミアムホワイト)

小世帯向け1~2人用※1
スープや副菜づくりにも便利

水なし自動調理鍋
KN-HW10G
オープン価格



-B(ブラック系)



-W(ホワイト系)

形名	KN-HW24H	KN-HW16H	KN-HW10G
電源	AC 100V 50-60Hz 共用	AC 100V 50-60Hz 共用	AC 100V 50-60Hz 共用
定格消費電力	800W	600W	350W
調理容量(満水容量)	2.4L(4.7L)	1.6L(3.4L)	1.0L(2.0L)
発酵・低温調理の設定温度	35~90℃※2	35~90℃※2	35~90℃※2
最大予約設定時間	15時間(ごはん類※3は12時間)	15時間(ごはん類※3は12時間)	15時間(ごはんは12時間)
掲載メニュー数※4	172(自動161/手動11)	168(自動157/手動11)	86(自動70/手動16)
外形寸法	幅345×奥行305×高さ256mm	幅330×奥行282×高さ240mm	幅220×奥行305×高さ240mm
質量	約6.0kg	約5.2kg	約3.7kg

別売アクセサリ もっとクック

“ヘラでのかきまぜ”を実現し、専門店の味わいを自宅で手軽に再現



TJ-U2A オープン価格

[対象機種] KN-HW24H/HW24G/HW24F/HW24E/HW24C※5

「エリックサウス」総料理長
稲田俊輔氏監修の
専用メニュー集を付属



鍋底全体をかきまぜ、ホットクックの調理の幅を拡大
ごま豆腐やあめ色玉ねぎなど
手間のかかるメニューも自動で調理



ごま豆腐



あめ色玉ねぎ



インド宮廷風キーマカレー

●写真はイメージです。 ※1 無水カレーを自動調理できる目安量。 ※2 35~65℃は1℃単位、65℃以上は5℃単位 ※3 「ごはん」「ごはん(無洗米)」「玄米ごはん」
※4 同梱のメニュー集および、レシピ集(サポートサイトからダウンロードいただけます。)掲載メニュー ※5 KN-HW24E/HW24Cは、本体付属のステンレス内鍋は使用
不可。別売のフッ素コート内鍋(TJ-KN2FB/KN2FBA)で使用可能。一部メニューは機種を限定しております。



鶏肉のレモンクリーム煮 煮物・炒め物

40
min



えびとセロリのうま煮 ハットとおかず

10
min



やわらかチャーシュー 発酵・低温調理

120
min



蒸し野菜 蒸し物

20
min



かぼちゃのポタージュ スープ 予約可 まぜ技

40
min



ぶり大根 煮物・炒め物 予約可

40
min

ホットクック 製品サイト

詳しい製品情報は
こちらで紹介してい
ます。



ホットクック部

ユーザーのレシピ投
稿を見たり、情報交
換ができます。



ヘルシオ教室

オンラインや対面
形式で料理教室を
開催しています。



COCORO KITCHEN

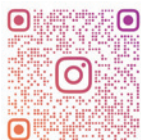
ホットクックで作れる
多数のレシピを紹介
しています。



シャープ公式
ヘルシオ・ホットクック専用

インスタグラム

やっています!



HEALSIO_HOTCOOK_OFFICIAL

*QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読み取ってください。●ホットクック 製品サイトについて <https://jp.sharp/hotcook/> ●ホットクック部について <https://jp.sharp/hotcook/community/> ●ヘルシオ教室について <https://jp.sharp/kitchen/event/> ●COCORO KITCHEN レシピサービスについて <https://cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe> ●ヘルシオロゴ、ヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオ ホットクックロゴ、ヘルシオ ホットクックは、シャープ株式会社の商標です。<QRコードから誘導されるサイトについてのご注意> ●当サイト及び動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。●QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。●水なし自動調理鍋の補修用性能部品の保有期間は、製品の製造打ち切り後5年です。●本パンフレットに掲載されている製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や周波数の異なる海外では使用できません。

シャープ株式会社

本社 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地
<https://jp.sharp/>



●このカタログは環境に配慮した植物油インキを使用しています。

H.180 KNH24PA このパンフレットの記載内容は、2024年8月現在のものです。

