

加熱のプロが仕上げる、ムラが少ない仕上り  
安定した高火力と適切な加熱制御で、プロの味を家庭にそのまま。

エディオン  
オリジナル

# CROSS-TOPシリーズ



\*画像はCS-K97E5Sです。

多彩な機能搭載で、毎日の料理を楽しく、食卓をもっと豊かに。



**端まで加熱**

三菱IH独自\*の新技术により、  
フライパンの端までムラを抑えて  
しっかり加熱。



**かきまぜ加熱**

対流を起こして、  
自然なかきまぜ効果を発揮!  
煮込み料理も簡単おいしく。



**おいしくクリーニング**

上下平面ヒーター内蔵でフラットな庫内。  
庫内丸ごとサッと拭けてお手入れがラク!



**ONE TOUCHプレート**

火力の調整はワンタッチ&スライド操作で  
直感的に使える!

※2025年12月現在(国内家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)

 **しあわせをシェアしよう。**

**端まで加熱** 加熱ムラを抑えたプロの仕上がりでおいしく。

**【炒める&焼く】** 鍋やフライパンの端までムラを抑えてしっかり加熱。  
加熱ムラを抑え、端までしっかりと加熱できるので、焼き過ぎや生焼けなどを抑えて、料理をカンタンに、おいしく仕上げることができます。

**鍋底の温度比較** 鍋底中央210℃到達時

従来のIH加熱 (ダブルリングコイル) vs 端まで加熱 (分割フレームコイル)

※左IHを火力6(1500W)に設定した場合

当社従来品との比較。当社独自の測定結果で使用条件により異なります。

**かきませ加熱** 煮込みも、ゆでものもIHにおまかせ。

**【煮込み】** 内・外の加熱切替でかきませ効果を発揮。焦げつきも防ぎます。

ルーも素早く溶ける! 煮くずれの程度比較 煮くずれがにくい! 焦げつきの程度比較 焦げつきも防ぐ!

従来のIH加熱 かきませ加熱(煮込み) 従来のIH加熱 かきませ加熱(煮込み)

**【ゆでもの】** 沸騰をキープしながら吹きこぼれを抑制。めん類も野菜も簡単。

めん類もラクラク! 吹きこぼれを防ぐ!

加熱性能UPでより賢く調理をサポート **分割フレームコイル** **NEW** 内側コイルと外側コイルの加熱を分割。鍋外側の加熱をよりの確にコントロール。従来のIHコイルでは難しかった鍋外側の加熱が可能になりました。

**おいしくクリーン** フラットな庫内&セラミックコートグリル皿で、おいしく調理できて、毎日清潔。

**取り付け簡単グリル扉**  
2ステップで簡単。



**洗えるダクト**  
はずして、サッと水洗い可能。



**(2層)セラミックコートグリル皿**  
熱に強く、お手入れも簡単。

**平面ヒーター**  
丸ごと掃除できて、煙の発生も抑制。

**冷凍調理**  
凍ったまま上手に焼き上げる。

**ONEタッチプレート** 使いやすさもおいしさの秘訣。

操作はワンタッチ。設定したい火力へ、直感的にすばやく調節できるから、何度もボタンを押す必要もなく、ストレスなく操作できます。スライド操作で火力の調節も可能。



※写真はCS-R20A7-S(マットシルバー)です ※各機能の詳細、搭載形名は製品カタログをご覧ください。

		75cmワイドトップ		60cmトップ		75cmワイドトップ		60cmトップ		エディオン限定	
		75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ
形名(トッププレート色)		CS-R20A7-S (マットシルバー) CS-R20A7-B (マットブラック)	CS-R20A6-S (マットシルバー) CS-R20A6-B (マットブラック)	CS-R10A7-S (シルバー)	CS-R10A6-S (シルバー)	CS-K97E5S (シルバー)	CS-K96E5S (シルバー)	CS-R8A7-S (シルバー)	CS-R8A6-S (シルバー)	CS-R8A7-S (シルバー)	CS-R8A6-S (シルバー)
火力コイル	ヒーター種類	●分割フレームコイル ●通常コイル □グリルヒーター		●分割フレームコイル ●通常コイル		●分割フレームコイル ●通常コイル		●分割フレームコイル ●通常コイル		●分割フレームコイル ●通常コイル	
	最大火力	3.2kW 2.0kW 1.8kW		3.2kW 2.0kW 1.8kW		3.2kW 2.0kW 1.8kW		3.2kW 2.0kW 1.8kW		3.2kW 2.0kW 1.8kW	
調理機能	IH	かきませ加熱(煮込み)	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH
	かきませ加熱(ゆでもの)	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH
	端まで加熱	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH	●左IH
	フライパン適温調理	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH
	湯わかし	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH
	保温機能	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH	●左右IH
	炊飯	●右IH	●右IH	●右IH	●右IH	●右IH	●右IH	●右IH	●右IH	●右IH	●右IH
グリル	フライパングリル調理	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ミックスグリル調理	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	低温調理	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	冷凍調理	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
使いやすさ	グリル庫内照明	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ONEタッチプレート	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	液晶	ワイドブラック液晶	ワイドブラック液晶	ワイドブラック液晶	ワイドブラック液晶	ワイドブラック液晶	ワイドブラック液晶	ワイドブラック液晶	ワイドブラック液晶	ワイドブラック液晶	ワイドブラック液晶
	音声ガイド	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
フラット庫内	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
洗えるダクト(排気ダクト着脱)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
同梱品	(2層)セラミックコートグリル皿		(2層)セラミックコートグリル皿		(2層)セラミックコートグリル皿		(2層)セラミックコートグリル皿		(2層)セラミックコートグリル皿		

三菱電機株式会社

製造会社 三菱電機ホーム機器株式会社

〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

●三菱電機お客さま相談センター 家電品の購入相談・取扱い方法

0120-139-365 (無料) FAX 0120-365-088 (無料)

フリーダイヤルをお使いいただけない場合はTEL.03-3414-9655(有料) FAX.03-3413-4049(有料)

■ご相談対応 平日 9:00~19:00 土・日・祝・弊社休日 9:00~17:00 左記以外の時間は受付のみ可能です。

\*本窓口にご提供いただいた個人情報は、ご相談の回答および関連するサポート業務のために利用し適切に管理いたします。  
\*個人情報保護方針は、こちらのホームページよりご確認ください。www.MitsubishiElectric.co.jp/privacy



表示を正しく  
家電公取協会員

●「三菱IH」クッキングヒーター」のホームページ

www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking

●お買い求め、ご相談は信用とサービスの行き届いた当店へどうぞ。

2025年12月作成