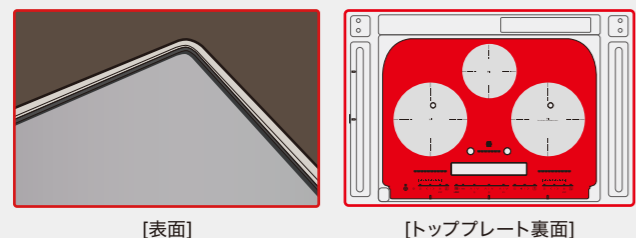


安全で、快適な調理のための徹底した品質

安全 1 コイルや基板を水から守る
隙間を埋めるシリコン



[表面] [トッププレート裏面]

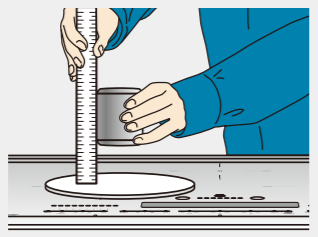
安全 2 電気用品安全法基準を上回る試験を実現
耐荷重試験

トッププレートに重量物を置くことを想定し、重りを乗せて歪みが生じないか強度を確認しています。



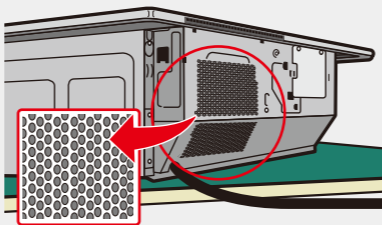
安全 3 調理器具を落としてもガラスが割れないか強度試験を実施
ガラス強度試験

トッププレートに重量物を落としてしまった事を想定し、重りを繰り返し落下させ、トッププレートの強度を確認しています。



安全 4 基板と基板ホルダーの隙間寸法を害虫が入りにくいように狭く設計
害虫が入りにくい構造

害虫が本体内部に入り難い構造に設計する事で故障を防ぎます。



		エディオン限定																			
トッププレート幅		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-K87E5B (ブラック)		CS-K86E5B (ブラック)		CS-R8A7-S (シルバー)		CS-R8A6-S (シルバー)	
火力・コイル	最大火力	● 2.0kW		● 2.0kW		● 2.0kW		● 2.0kW		● 2.0kW		● 2.0kW		● 2.0kW		● 2.0kW		● 2.0kW		● 2.0kW	
	コイル種類	● 分割フレームコイル ● 通常コイル □ グリルヒーター		● 3.2kW ● 3.2kW		● 3.2kW ● 3.2kW		● 3.2kW ● 3.2kW		● 3.2kW ● 3.2kW		● 3.2kW ● 3.2kW		● 3.2kW ● 3.2kW		● 3.2kW ● 3.2kW		● 3.2kW ● 3.2kW		● 3.2kW ● 3.2kW	
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	
	かきまぜ加熱(煮込み)	● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH	
	かきまぜ加熱(ゆでもの)	● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH		● 左IH	
	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	
グリル	炊飯機能	● 右IH		● 右IH		● 右IH		● 右IH		● 右IH		● 右IH		● 右IH		● 右IH		● 右IH		● 右IH	
	フライパングリル調理	●		●		●		●		●		●		●		●		●		●	
	ミックスグリル	●		●		●		●		●		●		●		●		●		●	
	低温調理	●		●		●		●		●		●		●		●		●		●	
使いやすさ	冷凍調理	●		●		●		●		●		●		●		●		●		●	
	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(グリル排気口着脱)	●		●		●		●		●		●		●		●		●		●		
同梱品	セラミックコートグリル皿		セラミックコートグリル皿		セラミックコートグリル皿		セラミックコートグリル皿		セラミックコートグリル皿		セラミックコートグリル皿		セラミックコートグリル皿		セラミックコートグリル皿		セラミックコートグリル皿		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
いつもサンキュー 365日
0120-139-365 (無料) FAX **0120-365-088** (無料)
(受付時間365日24時間)
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 左記以外の時間は受付のみ可能です。
土・日・祝・弊社休日 9:00~17:00



*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

●「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

2026年2月作成

●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。

暮らしに豊かさを生み出す
賢さを追求した機能美



エディオン限定 **CROSS TOP** シリーズ

しあわせをシェアしよう。

焼きムラを抑えた均一な加熱

（端まで加熱）



エディオン限定機種 CS-K97E5S、CS-K96E5S

【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、料理を簡単に、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°C到達時

従来のIH加熱 (ダブルリングコイル)

端まで加熱 (分割フレームコイル)

※火力6(1500W)に設定した場合

ムラを抑えて、
端までしっかり加熱

従来のIH加熱 端まで加熱

端まで
パリパリ

従来のIH加熱 端まで加熱

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。

焦げつき・煮くずれ・吹きこぼれ抑制

かきませ加熱



エディオン限定機種 CS-K97E5S、CS-K96E5S

【煮込み】

内・外の加熱切り替えてかきませ効果を発揮。焦げつきも抑えます。



かきませ効果
内外交互対流イメージ

イメージ図

おまかせのかきませ効果で
うま味しみこみやすい。

煮くずれの程度比較

煮くずれがしにくい！

従来のIH加熱 かきませ加熱(煮込み)

焦げつきの程度比較

焦げつきもしにくい！

従来のIH加熱 かきませ加熱(煮込み)

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。

【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。

吹きこぼれを抑える！

めん類もほぐれやすい！

野菜もムラを抑えて加熱！

おいしい食事は清潔な庫内から

おいしくクリーングリル

グリル

エディオン限定機種 CS-K97E5S、CS-K96E5S、CS-K87E5B、CS-K86E5B

【冷凍調理】

凍ったまま上手に焼き上げる。

選べる焼き色5段階！

【お手入れ】

平面ヒーター

拭きやすいフラットな構造とグリル庫内照明でお掃除がしやすい

レールも汚れにくい埋込式

洗えるダクト

外して、サッと水洗い可能

セラミックコートグリル皿

焦げつきにくく、お手入れも簡単

取り付け簡単グリル扉

取り外せて洗える
取り付けは簡単2ステップ

火力調節は簡単ワンタッチ

oneタッチプレート

IH操作

エディオン限定機種 CS-K97E5S、CS-K96E5S、CS-K87E5B、CS-K86E5B

【操作】

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。

操作部を天面に集約

設定したい火力にタッチ

スライド操作で変更もラク

※写真はCS-R20A7-S (マツシルバー) 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。

暮らしに豊かさを生み出す

賢さを追求した機能美

エディオン限定 **CROSS-TOP** シリーズ

メニュー
火加減 3 冷凍切身 標準 4分 4

加熱 5 加熱 3
トッパブレイ

 しあわせをシェアしよう。

焼きムラを抑えた均一な加熱

（端まで加熱）



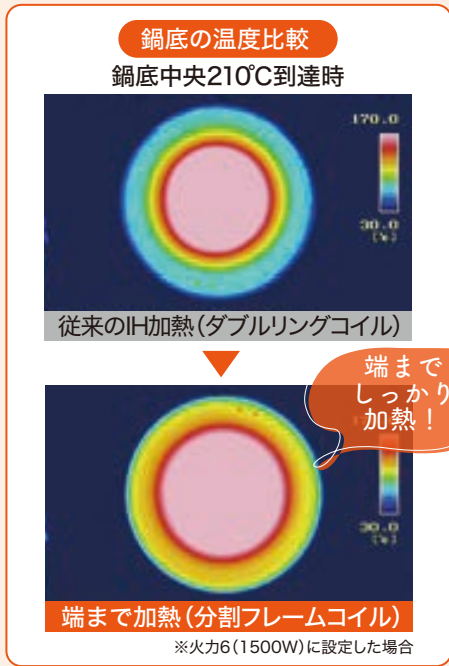
エディオン限定機種 CS-K97E5S、CS-K96E5S



【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、料理を簡単に、おいしく仕上げることができます。



ムラを抑えて、端までしっかり加熱



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。

おいしい食事は清潔な庫内から

おいしくクリーン Grill

Grill

エディオン限定機種 CS-K97E5S、CS-K96E5S
CS-K87E5B、CS-K86E5B



【冷凍調理】

凍ったまま上手に焼き上げる。



選べる焼き色
5段階!

【お手入れ】

平面ヒーター

拭きやすいフラットな構造と
Grill庫内照明でお掃除がしやすい



洗えるダクト

外して、サッと水洗い可能



熱に強い

セラミックコートGrill皿

焦げつきにくく、お手入れも簡単



取り付け簡単Grill扉

取り外せて洗える
取り付けは簡単2ステップ



焦げつき・煮くずれ・吹きこぼれ抑制

かきまぜ加熱

左IH

エディオン限定機種 CS-K97E5S、CS-K96E5S

[煮込み]

内・外の加熱切り替えでかきまぜ効果を発揮。焦げつきも抑えます。



かきまぜ効果
内外交互対流イメージ



おまかせのかきまぜ効果で
うま味しみこみやすい。

煮くずれの程度比較



焦げつきの程度比較



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。

[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。



火力調節は簡単ワンタッチ

one タッチプレート

IH操作

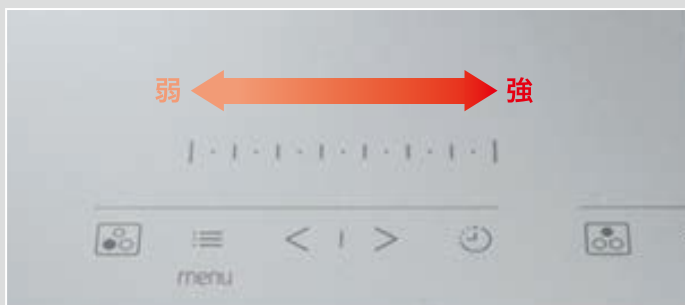
エディオン限定機種 CS-K97E5S、CS-K96E5S
CS-K87E5B、CS-K86E5B

[操作]

使いやすさもおいしさの秘訣。

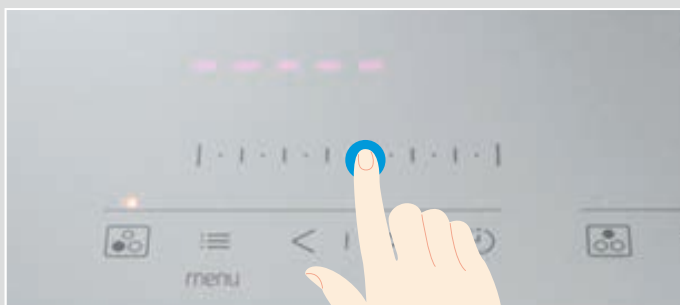
操作はワンタッチ。設定したい火力へ、直感的にすばやく調節できるから、何度もボタンを押す必要もなく、ストレスなく操作できます。スライド操作で火力の調節も可能。

操作部を天面に集約



設定したい火力にタッチ

スライド操作で変更もラク

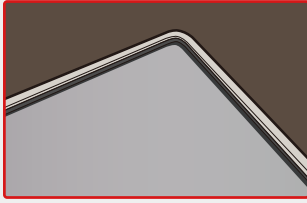


※写真はCS-R20A7-S (マットシルバー) です

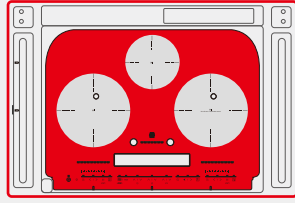
※各機能の詳細、搭載形名は製品カタログをご覧ください。

安全で、快適な調理のための徹底した品質

安全 1 コイルや基板を水から守る
隙間を埋めるシリコン



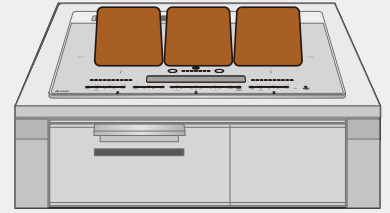
[表面]



[トッププレート裏面]

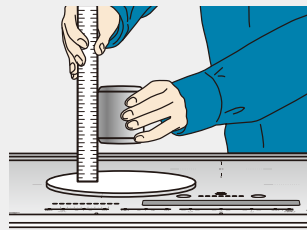
安全 2 電気用品安全法基準を上回る試験を実現
耐荷重試験

トッププレートに重量物を置くことを想定し、重りを乗せて歪みが生じないか強度を確認しています。



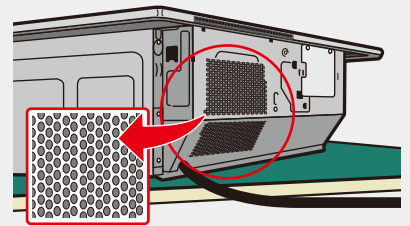
安全 3 調理器具を落としてもガラスが割れないか強度試験を実施
ガラス強度試験

トッププレートに重量物を落としてしまった事を想定し、重りを繰り返し落下させ、トッププレートの強度を確認しています。



安全 4 基板と基板ホルダーの隙間寸法を害虫が入りにくいように狭く設計
害虫が入りにくい構造

害虫が本体内部に入り難い構造に設計する事で故障を防ぎます。



		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
		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-K87E5B (ブラック)	CS-K86E5B (ブラック)	CS-R8A7-S (シルバー)	CS-R8A6-S (シルバー)
火力・コイル種類	最大火力	● 2.0kW ● 3.2kW ● 3.2kW 1.8kW		● 2.0kW ● 3.2kW ● 3.2kW 1.8kW		● 2.0kW ● 3.2kW ● 3.2kW 1.8kW		● 2.0kW ● 3.2kW ● 3.2kW 1.8kW		● 2.0kW ● 3.2kW ● 3.2kW 1.8kW	
	ヒル	● 分割フレームコイル ● 通常コイル □ グリルヒーター									
調理機能	IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左右IH	● 左右IH	● 左右IH	● 左右IH
	端まで加熱	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	—	—	—	—
	かきまぜ加熱(煮込み)	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	● 左IH	—	—	—	—
	かきまぜ加熱(ゆでもの)	● 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
	炊飯機能	● 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	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
使いやすさ	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(グリル排気口着脱)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
同梱品	セラミックコートグリル皿	セラミックコートグリル皿	セラミックコートグリル皿	セラミックコートグリル皿	セラミックコートグリル皿	セラミックコートグリル皿	セラミックコートグリル皿	セラミックコートグリル皿	セラミックコートグリル皿	セラミックコートグリル皿	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

11月30日 365日
0120-139-365 (無料) FAX 0120-365-088 (無料)
(受付時間365日24時間)

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

●「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



表示を正しく
家電公取協会員

●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。

2026年2月作成