

多段同時調理機能

複数の料理を同時に調理できます。キーレシピ(基準になる料理)を決定し、同時調理するレシピを選んでください。調理の進行状況をパネルに表示。各調理時間はコンシェルジュが自動的に補正します。



調理時間自動補正機能

コントローラが調理開始後の庫内温度を監視し、調理量が多いと判断した時は自動で調理時間を延長します。少量調理した時と仕上がりが同じようにする機能です。補正の強弱は「RCPEditor」で自由に設定可能です。

調理開始時に時間補正「あり」「なし」を選択します。

時間補正 **あり** or 時間補正 **なし**



ダンパー機能

ホットモード時ダンパーを開閉することができます。*

*スチームモード時は開きません。コンビモード時は自動制御します。



手動加湿機能

ホットモード時手動加湿キーで一時的に加湿することができます。

*設定温度100℃～300℃で動作します。

クーリング機能

庫内を冷却するクーリング機能を搭載しています。水を拡散しながら冷却する「水拡散冷却機能」*も新搭載。ドアを開めた状態での冷却も可能です。クーリング温度は任意で設定でき、自動的に停止する省エネ設計です。

*庫内温度200℃以下にて有効



Quality

 フルモデルチェンジでさらに進化したCOMETクオリティ

ラックレール



1. レールの上下にスリットをいれました。水切れ性能が向上し、洗浄時の洗い残しも防止します。
2. ラックレールに段数表示をしました。マルチタイマー機能や多段同時調理機能を使用する時に便利な表示です。
3. 最下部にドレンパン用のラックレールを設けました。

ワンアクションハンドル



1. 開閉性の良いワンアクションハンドルを採用しました。左右どちらでも動作します。
2. ドアを軽量化し、さらに操作性が向上しました。

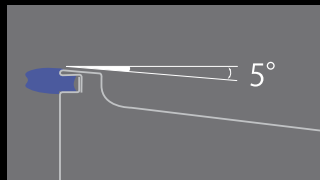
(従来機比25%軽量化。CSV-G10(22kg) CSWH-GW101(16.6kg)との比較)

庫内構造

1. ドアガasket取り付け部に勾配(5°)を設け水溜まりを防止します。ホットモード時の蒸気発生やガasketの汚れを防ぎます。

2. 庫内コーナー部のR(12R~90R)を大きくし、熱風の循環が向上しました。

(従来機 CSVシリーズは8R)



庫内視認性

1. ドアガラスの開口面積を大きくしました。

(従来機比40%アップ。CSV-G10とCSWH-GW101との比較)

2. 庫内側面に10段式は3個、6段式は2個庫内灯を装備しました。上段から下段まで庫内を均一に照らします。

