



使いやすさ&お手入れの手軽さで、毎日のお料理が快適に。

油が飛び散りにくく、汚れにくい。

火を使わないので、空気の対流による油の飛び散りをおさえられます。だから、壁や換気扇の汚れを気にせずに、楽しく揚げ物料理ができます。



暑い夏でも快適クッキング。

火を使わないので、夏場でもコンロ周りが暑くなりなく、とっても涼しく調理ができます。また、燃焼によるCO₂や水蒸気の発生がないので、室内の空気もきれいに保ち、結露も防げます。



お手入れも、お掃除もカンタン。

ヒーターの表面がフラットなので、油污れもサッとひと拭き。手間ひまいらずで、キッチンをいつもきれいに保てます。



自動湯沸かしで、らくらくクッキング。

IHの自動湯沸かしなら、沸騰を検知したら自動で保温になるので安心。他の作業中も吹きこぼれを気にすることなく調理がはかどります。



高火力!だからスピーディー。

200Vのハイパワーと高い熱効率で、IHはガスのハイカロリーバーナー以上の高火力を実現。加熱も驚くほど早いので、スピーディーに調理できます。

■湯沸かし時間の比較 (20℃の水1.5ℓを90℃にする場合 [当社試算])



●ラジエントヒーターの火力は、上記とは異なります。

ふっくらご飯も、おまかせ。

IHの自動炊飯機能は、ごはんを炊く時の微妙な火加減もおまかせ。IHならではの火力調節で、白米も炊き込みごはんも蒸らしまで自動でおいしく炊き上げます。



オープン感覚で、グリルを活用。

IHのグリルは温度管理がしっかりできるので、予熱なしで手軽にお菓子づくりができます。ケーキも焼くだけのシンプルなものなら、タイマーにおまかせ。温度とタイマーをセットすれば、ピザもおいしく焼き上げることができます。



●各機能はメーカーや機種によって異なります。 ●取扱説明書を十分にお読みの上、ご使用ください。

IHでは、どんなお鍋が使えるの?

IHクッキングヒーターに適したお鍋は、右記のような「材質」と底の「形状・大きさ」から選ぶことができます。新しく購入する場合は、メーカー推奨品や(財)製品安全協会マークのあるお鍋がおすすめです。

(財)製品安全協会マーク

材 質		形状・大きさ
鉄、鉄ホーロー、鉄錆物、ステンレスなど鍋底に磁石がつくもの	耐熱ガラス、アルミ、銅など	鍋底が「平ら」で、「直径が12cm以上」のもの

●オールメタル対応機種の場合、アルミや銅などすべての種類の金属鍋が使えます。お鍋の材質によっては火力が弱くなることがございます。

IHをちゃんと使えるかな?と不安...

最初はどなたも、慣れないIHの使い方に不安を感じているみたい。でも、IHを導入されたお客さまにお話を聞くと、「お料理は毎日するもので、2~3日で意外と慣れてしまった」という方がたくさん!中には、「鍋をふったりしないのがラクチン」という声も。さっと拭くだけでOK、というお掃除の手軽さも人気です。

もっと知りたい!使ってみたい!という方は「はぴeライフスクエア」へ

IHクッキングヒーターに実際に触れてみたいという方のために、「はぴeライフスクエア」ではいつでもIHを使った調理体験ができます。気になる火力や使いやすさなど、ご自身で体感していただけます。

詳しくは、お近くのはぴeライフスクエアへお問い合わせください。

はぴeライフスクエア

検索

