



便利な IHクッキングヒーターを ぜひ使いましょう!

安全

調理がはやい

掃除がしやすい

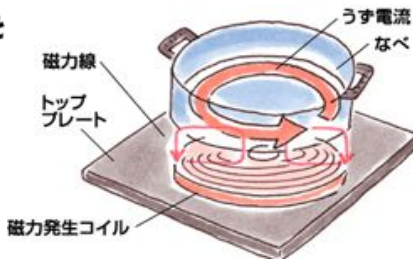
熱効率がいいので省エネ

Q1 IHクッキングヒーターはどうして加熱できるの?

A1

磁力線が鍋底に電流を生じさせ、電気抵抗で熱に変えるしくみ。

加熱のしくみ
磁力線が鍋底に電流を生じさせ、電気抵抗で熱に変える。



IHクッキングヒーターはインダクション・ヒーティングの略で電磁誘導加熱のこと。これは磁力線の働きで鍋自体を発熱させ、加熱・調理を行うものです。トッププレートの下のコイルから磁力線を発生させると、上に置かれた鉄鍋の底に電流が生じます。鉄は電気抵抗があるため、流れる電流が熱に変わり、鍋の底板が熱くなるしくみです。

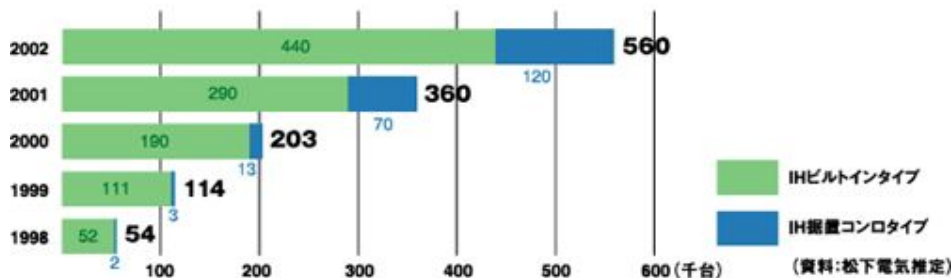
Q2 現在どのくらい普及しているの?

A2

急速に普及していて、ビルトインタイプではコンロに占める構成比が3割にも!

グラフに見られるように、近年のIHクッキングヒーターの伸びは顕著です。2002年は前年比約60%増という高い伸び率。システムキッチンに取り付けるビルトインタイプがかなり多くを占めています。ビルトインタイプに限れば、ガスを合わせたコンロ全体に占める割合が約3割にもなっていて、人気の高さがうかがえます。

IHクッキングヒーターの総需要推移



Q3 ガス器具のようにちゃんと料理できるの?

A3

ガス器具とは使い方が少し異なりますが違いを知れば問題なく使いこなせます。

また火力が強いので、短い時間で調理ができます。タイマーをうまく使うと他の仕事をしながらの調理もできる



IHクッキングヒーターは、火を使って料理するガスコンロとは別物と考えるべき。例えばフライパンをあおることができないからといって、それが即、IHの欠点というわけではありません。鍋底が十分に熱くなっているIHでは、あおる必要がないと考えたほうが自然。また、火力の点でも、鍋がすぐに熱くなるので、最初はそれで失敗する人がいるほど。炒め物などは、すべての材料を下ごしらえして準備しておくとか、2本のヘラを両手で使ってすばやくいためるとか、IHならではのテクニックがあります。また、お湯を沸かすのも早いし、揚げ物や煮物も簡単にすばやくできるので、なれてしまえばこれほど便利で楽しい調理器具はないとも思えてくるのでは…。

<p>炎がないため、鍋の中だけでなく、輻射熱によるキッチン回りの温度上昇や体温上昇も抑えられるため夏場のキッチンでの作業は快適に。換気扇を常に使うと、さらに熱を吸収してくれます。</p>	<p>鍋そのものを発熱させるので本を近づけても燃えたりしないよ！</p>	<p>天板の上は、調味料を置いたり、盛り付けのスペースにしたり、自在に使える。</p>	<p>燃焼がないので、油の飛び散りが少なく、壁や換気扇の汚れも少なくてすみます。</p>
<p>微妙な温度調節と、タイマーを使うと、赤ワインの煮込みなど…。弱火の長時間煮込みはIHは得意中の得意ですよ。</p>	<p>湯せんも、ボールや鍋を直接IHの上において超カンタンにできます。</p>	<p>炒め終わったら、盛りつけ用のお皿をすぐに天板の上に置いて大丈夫。鍋を離れた瞬間から急速に温度が下がるから、お皿が割れる心配もない。むしろ、お皿と料理の保温ができて効率的。</p>	<p>回りに逃げていく熱が少なく熱効率が高いので、省エネにもなります。</p>

Q4 お年寄りに安全といわれているけどホント？

A4 炎がなく、空焼き防止など安全性に配慮されているので、お年よりも安心

炎がないのがIHクッキングヒーターの特徴。火災の心配が少ないのが高齢者にとって最も安心できることです。さらに、ふきこぼれによる立ち消えや不完全燃焼の心配もありません。また他にも、鍋をプレートからはずすと自動的に電源がオフになる「鍋なし自動オフ機能」、空焼きなどによる異常な温度の上昇をキャッチして電源をオフにする「空焼き自動オフ機能」、鍋底の温度が過度にあがらないようにする「温度過昇防止機能」、スイッチを切り忘れても、最終キー操作から一定時間が経過すると自動的に通電をオフにする機能など、安全に配慮されています。



Q5 お年寄りには操作しにくいんじゃないの？

A5 操作は軽くボタンを押すだけ！ワンタッチで誰でもできます。

IHクッキングヒーターの操作は、主に前面の操作部で行います。オン・オフや強弱などのよく使う機能は、プレート上でもできるようになっています。表示も大きく、光で知らせるなど、わかりやすくなっています。操作はボタンを軽く押すだけでオーケーなので、高齢者にも楽です。操作が簡単なダイヤル式もあります。

Q6 キッチンの掃除がしやすいってホント？

A6 平らなプレートは、ふきんでサッと拭くだけできれいに

Iプレートは特殊なガラスでできた平らな面ですから、汚れは簡単に落ちます。例えば、揚げ物をしていて、油がこぼれてもサッとひと拭きすればきれいになるので簡単。落ちにくい汚れもアルミホイルをまらめて軽くこすると取れます。これまでのように後の掃除の手間がありません。



また炎がないため上昇気流が少なく、油煙や油の飛び散りがこれまでより少なくなります。このため壁や換気扇などにこびりつくような汚れが減少されます。このようにキッチンをいつまでもきれいにしておけるので、お客様に見られることがあっても安心です。

Q7 電磁波がでるといけど、大丈夫なの？

A7

IHクッキングヒーターから出る電磁波は微弱なものなので、通常は心配なし

電磁波は、さまざまな家電機器から発生しています。その人体への影響の有無については、国内外で各種専門的な研究が行われていますが、現時点では結論できることはできていません。IHクッキングヒーターからも他の家電と同様に微弱な電磁波が出ていますが、その量は電気用品安全法など国内外の基準に対応したものです。通常の使用では問題ありませんが、心臓用ペースメーカーを使っている方は、個人差があるので、念のために専門医に相談した上でIHクッキングヒーターの導入を検討して下さい。

各メーカー共通の便利機能

調理機能

両面焼き自動ロースター／魚の量や温度、調理法で焼き具合を自動コントロール。ボタンひとつで魚を両面から焼く。

調理タイマー／料理の時間をセット、時間がくると音で知らせてくれる。

揚げ油温度調節／「天ぷら」キー、または「揚げ物」キーを選択するだけで、揚げ物時の油の温度を適温でキープ。

ラジエントヒーター／直径18cmのラジエントヒーターでは、IHで使えない鍋が使用できる。海苔をあぶったり、網でもちを焼くこともできる。

安全機能

チャイルドロック／ロックしておけば、操作キーを押しても操作ができない。

切り忘れ防止／万が一切り忘れても、自動的に通電を停止

鍋なし自動停止機能／鍋を外すと火力表示が点滅し、通電を停止。

温度過昇防止／鍋底の温度が異常に上がると、自動的に通電をコントロール。

使える鍋と使えない鍋があります

IHは、磁力によって鍋そのものを発熱させるため、使える鍋と使えない鍋がある。IHに買い替える場合、手持ちの鍋の種類によっては、鍋も新調する必要がある。IHの購入時、メーカーが推奨する専用鍋を購入することもできるが、現在はIH対応鍋が広く普及しているため、身近な小売店でも、手頃な価格で手に入れることができる。

使える

材質／鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー、ステンレス（種類や底厚によって火力が多少おちるものもある）、多層鍋（層の材質・種類によって使用できないものもある）

形状／鍋底が平ら

大きさ／鍋底の直径が12cm以上26センチ以下のもの

使えない

材質／アルミ、銅、土鍋（IH対応型であればOK）ただし、ナショナルの製品に限っては、アルミや銅、多層鍋など、これまで使えなかったものも使える機種があります。

形状／底が丸い、そり・脚があるもの

大きさ／12cmより小さい