

クッキングヒータについて

電気加熱による加熱調理器は、クリーン性、効率性、安全性に優れている点で評価されており、年々その認知度は高まりを見せ普及しつつあります。

クッキングヒータの種類

クッキングヒータは大別してプレートを直に加熱する方式と電磁誘導加熱方式の2つの種類があります。現在、各家電メーカーより様々な機種が製造されています。

■ シーズヒータ

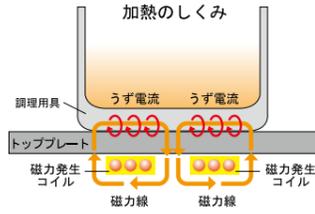
ニクロム線を絶縁体で包み、更にニッケル鋼パイプで保護し、渦巻き状にしたもので主にアメリカで普及しているクッキングヒータです。

■ ラジェントヒータ

結晶化ガラスプレート下のニクロム線コンロを装着しており、赤熱します。

■ 電磁調理器

シーズヒータ、エンクロヒータ、ハロゲンヒータ、ラジェントヒータとは異なり、電磁誘導により調理用具(鍋、フライパン、湯沸かし)の材料のもつ抵抗で右図のようにうず電流が発生、鍋の底面が直接発熱するように作られた調理器です。IHトッププレートに設置してある磁力を発生させるコイル(磁束体)に電流が流れると、トッププレートの表面に磁力線を生じ、この磁力線が金属製の鍋底を通る時にうず電流が発生し、鍋底そのものをヒータのように発熱させます。



電磁調理器を以下、文中ではIHクッキングヒータと略します。

■ エンクロヒータ(ソリッドエレメント)

铸铁製円盤状プレートに、ヒータを埋め込んであり、予熱が長く残ります。主にヨーロッパで普及しているクッキングヒータです。

■ ハロゲンヒータ

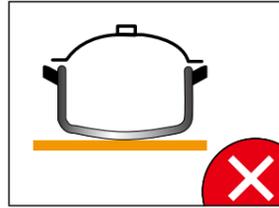
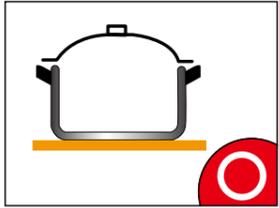
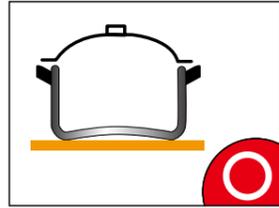
熱源は強力なハロゲンヒータランプで、スイッチを入れると直ぐにトッププレートが赤熱します。

IHクッキングヒータで使用できる金属ハウスウェア

各家電メーカーの仕様に従ってください。

1.調理用具の底が少し内側に沿っているもの

安全性、反応性上の条件です。但し、調理器具底面の平坦度には許容数値がありますので、ご使用になられる調理器の取扱説明書、各家電メーカーにお問い合わせください。



(許容範囲があります)

2.調理用具の底の直径が12cm以上26cm未満のもの

この鍋の直径が家庭用IHクッキングヒータで使用する鍋の安全な製品(SG)の条件となっています。使用する場合は必ず取扱説明書に従ってください。IHは加熱・調理中に調理用具に使用されている鍋の素材等が適切でないと調理器が反応しない事がありますので、調理用具の選定についてはご注意ください。また、ある程度の材厚がないと調理用具の底面が変形すると共に、加熱・調理中にIHトッププレートに設置されている温度過昇防止センサーが感知せず過熱し、火災の原因となります。

シーズヒータ、エンクロヒータ、ハロゲンヒータ、ラジェントヒータは鍋の材質を選びませんが、調理用具の材厚・形状・種類によっては調理用具の底面が変形する場合があります。

IHクッキングヒータで使用できる金属ハウスウェアを安全にお使いいただくために…

天ぷら鍋

天ぷらなど揚げ物料理に使用する場合は、適切な揚げ物専用調理用具をご使用ください。

①使用される時は、油の温度を適温に保つように火力を調節して過熱に注意する他、調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。

火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

- ②空焚きは絶対にしないでください。
- ③加熱・調理中は絶対に蓋をしないでください。

鍋

特にIHクッキングヒータでは鍋底の厚さや形状、使用されている材質等により短時間で鍋底がドーナツ状に赤熱し、油が発火する事がありますのでご注意ください。

- ①天ぷら調理や炒め調理の使用については、各家電メーカーの取扱説明書に使用の可否について掲載されていますのでご確認ください。
- ②空焚きは絶対にしないでください。空焚きをしますと鍋がダメになるばかりかIHクッキングヒータを壊す原因になります。
- ③調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。

火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

湯沸かし

- ①過熱によって調理用具の底が変形する事があるので、空焚きしないでください。火傷の原因のほとんどが水量を多くしたり、逆に少なくしたために発生しています。
- ②お湯を沸かすのみでの使用をお願いします。

フライパン

特にIHクッキングヒータではフライパンの底の厚さや形状、使用されている材質等により短時間でフライパンの底がドーナツ状に赤熱し、油が発火する事がありますのでご注意ください。

- ①天ぷら調理には使用しないでください。過熱によって火災の危険性があります。調理中は絶対にIHクッキングヒータのそばから離れないようにしてください。(注)使用可能な表示のあるフライパンを除きます。
- ②IHクッキングヒータではスイッチを入れると最大火力から始まる機種が多くありますので予熱をする場合は火力と時間に注意してください。過熱により調理用具の底が変形する事があります。

火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

共通事項(天ぷら鍋、鍋、フライパン)

- ①油温を200度以上に上昇させないでください。引火、発火などが発生する恐れがあります。
- ②中火以下でご使用ください。各クッキングヒータの取扱説明書をお読み頂き、適切な温度での対応をお願いします。

IHクッキングヒータ用調理用具Q&A

Q-1 IHクッキングヒータにおいて調理中の鍋から音がしますが大丈夫でしょうか？



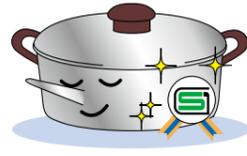
A-1 鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がしますが、異常ではありません。(わずかな振動を取手に感じる事があります。)鍋の位置をずらすか、置き直すと止まる事があります。(日本電機工業会資料による)

Q-3 IHクッキングヒータは、フライパンや鍋の使い方を誤ると油が発火する危険性があると聞いたのですがどのような場合でしょうか？



A-3 鍋の底が変形したものや厚底でないフライパンを使用し、高火力で空焚きをした場合、鍋底が赤熱化があります。この様な状態では油の発火温度を上回っていますので、油を注ぐと発火すると考えられます。現実に赤熱するほど加熱した際には煙が上がるなど、火災の一手手前の状態であり、この状態で油を加えると当然発火します。油を入れてから適温で調整しながらの調理をお勧めします。(日本電機工業会資料による)

Q-2 IHクッキングヒータで専用の鍋やフライパンを買わなければいけないのでしょうか？



A-2 IHクッキングヒータに使用する鍋は、メーカー推奨品か財団法人製品安全協会のSGマークの付いたものを使用し、購入に当たっては、機器メーカー又は販売店の方と充分な相談をする事をお勧めします。(日本電機工業会資料による)

Q-4 SGの天ぷら鍋でエラーが起こるのですがどうしてでしょうか？



A-4 購入された各IHクッキングヒータメーカーにご確認ください。

各加熱機器の安心・安全対策
現在の加熱器具においては、①ガスコンロではSIセンサー、②IHクッキングヒータではWコイル加熱方式や光センサーなどの導入による様々な安全センサーの充実化と強化が図られています。仕様については各社の取扱説明書をご覧ください。

一口アドバイス

鍋本体や湯沸かし本体にシールが貼ってある場合はシールをはがしてからご使用ください。

シールのはがし方

- その①ドライヤーの熱風を鍋や湯沸しの本体に貼ってあるシールにあて、シール裏面の糊を柔らかくさせはがす方法。
- その②ベンジンや除光液を利用してはがす方法。
※ベンジンや除光液などの薬品を使用した場合は、中性洗剤でよく洗い流してください。

とっておきのお手入れ裏ワザ紹介

虹色になったり、湯垢が付いたりした時、クレンザーでこすり洗いをして落とす方法の他に、食用酢を使用する方法があります。商品にあまりキズ、こすり跡を付けたくない時には、簡単にすぐ落とすので一度試してみてください。

水に食用酢を入れ弱火で数分間煮込みます。食用酢の量は特に何%と言う事はないのですが濃い方が効果はあるようです。又、薬局で販売しているクエン酸を入れても同じ効果が得られます。但し、あまりに進行した変色、腐食は完全に取り除く事は難しい事と、落としたりすぐ充分洗って、水気を取って保管するようにしてください。尚、作業中は換気をしながら行ってください。