

2009
5月

今回のテーマは「IHクッキングヒーター」
最近では普及率も上がり、一般に販売されている鍋類もIH対応の
ものが増えたので便利になりました。そんなIHの紹介です。

台所編 『IHクッキングヒーター』

なんとと言っても掃除がラク

ガスのコンロと大きく違う点は天板。ガスの場合は鍋を置くための五徳がありますが、IHコンロには五徳がなく天板がフラット＆ガラスなので掃除がとてもラクに出来ます。また、ガスに比べて油の飛び散りも少ないので、そうじは後片付けのときに布巾でサッと拭くだけです。



オールメタル対応って？

最近耳にするようになった“オールメタル対応”という言葉。この意味をみなさんご存じですか？これは、「全ての種類の金属鍋を使用できる」という意味。以前は基本的に鉄製やステンレス製の鍋しか使用できませんでしたが、オールメタル対応の商品は、アルミ、ステンレス多層鍋、銅鍋も使えます。この機能はどのメーカーも対応していますが、商品によって多少の違いがありますので、購入前に確認をして下さい。



これならわかりやすいですよ

ケアリモデルに基づいた機能としてお薦めするのが、「**光るリング**」
しかし、この機能があるのは現在ではPanasonic製の商品だけです。
どのメーカーの商品も、もちろん使用しているときに表示が出て天板が熱くなっているときに分かるようになっているのですが、左の写真のように光るリングで表示されていると一目見ただけで分かりますし、お年寄りや子供にも伝わりやすいですね。

ショールーム情報

IHクッキングヒーター 常時展示しています！



日立HT-B60S（定価 223,650 円）
幅 60 センチ IH 2 口 + ラジエントヒーター 1 口

左の商品をいつでも試していただけるように展示しています。操作もしやすく、お薦めの商品です。IHにしたいけど、火力が気になる・・・という方や本当に使いやすいの？と疑問を感じている方はいつでも試しに来て下さい！
また、この商品は基本工事代を含めて 168,000 円～でご提供させて頂いております。
この他に東芝製のBHP-M46DSも同じ値段でご用意できますのでお問い合わせ下さい。

IHクッキングヒーターは均等に熱が伝わるのでホットケーキがとてもきれいに焼けます！私たちの体験談がブログに載っていますので見て下さい！
とってもおいしそうですよ～。