

皆様のご家庭と丸仁ガスを結ぶ情報・コミュニケーションツール



竹林寺

[高知市]

四国霊場88カ所第31番札所五台山竹林寺。神亀元年(724)、聖武天皇の勅願により、行基が唐の五台山になぞらえ開創したと伝えられています。ご本尊は四国霊場の中でも珍しい文殊菩薩。学問の仏様として毎年数多くの受験生も参拝に訪れます。このご本尊は50年に1度ご開帳される秘仏で、ちょうど弘法大師・空海が四国霊場を開いて1200年の今年、10月25日(土)～11月25日(火)の間、この文殊菩薩像がご開帳され、貴重なお姿を拝見することができます。

目次

- Scene1 使い勝手を比較すると?
- Scene2 料理の決め手「火力」はどちらが強い?
- Scene3 火を使わないのが安全?
- Scene4 お部屋を汚さないのは?
- Scene5 掃除が簡単なのは?
- トラブル時には? コンロが故障かな?と思ったら

ガスコンロ VS IHクッキングヒーター
徹底比較 快適に使えるのはどっち?

未来を明るく、あたたかく  **丸仁ガス**

ガスコンロ VS IHクッキングヒーター

徹底比較



ガスコンロとIHクッキングヒーターどちらがいいの?!

新しく家を立てる場合や、古くなった調理器具を交換しようと思った場合、ガスコンロにするかIHクッキングヒーターにするか迷ってしまいますよね。なんとなく、最新の調理器具っぽいIHクッキングヒーターの方が、便利で安全だと思いませんか。でも、ちょっと待ってください。比べてみるとガスコンロもちゃんと高性能で、利便性や安全性が高いのです。

Scene 1 使い勝手を比較すると？
美味しい料理を作るなら、やっぱりガス！
 ガスなら素材のうま味を逃さず、コンロを有効に使えます。

利便性

	ガスコンロ	IHクッキングヒーター
炒める	○ 底面全体を均等に予熱し、ムラ無く加熱する。上下左右自由自在に調理ができる。	✗ 底面が局部的に温度が上昇し赤熱する。底面をトッププレートから離すと電源が切れる。
煮る・茹でる	○ 煮たり茹でる場合、鍋の中の温度はムラ無く対流している。土鍋から銅、アルミ鍋など材質に関係なく使用可能。	✗ 対流しにくく手がかき混ぜないとすぐに焦げる。専用鍋のみ使用可能。ただし、オールメタル対応はアルミ鍋など条件付きで使用可能。
揚げる	○ 約200gの油量から温度調節ができてお手軽。自動温度調節機能により油の温度を一定に保ってくれる。	△ 500g以上の油量を推奨。ただし、一部200g以上で使用可能な器具もあるが、鍋底に接触するとすぐ焦げる。
グリル	○ 遠赤外線バーナーに加え、炎で温められた空気の対流により食材のうま味を閉じ込める。	✗ 余熱に時間がかかり食材のうま味が逃げやすくなる。
同時調理	○ 大、中、小、グリルの全バーナーが同時使用可能なので食事の支度もスピーディー。	△ 総電力量に制限があるので同時に複数のヒーターを使用すると磁力も自動で低下し、食事の支度も大幅に遅れをとる。
停電・災害時	○ 電池式でガスコンロだから、単一電池2本でいつでも使用可能(100V使用機器は除く)。	✗ 電力供給がストップすると使用することができなくなる。

IHクッキングヒーターの鍋の制限

使えるもの



使えないもの



使えるが制限があるもの※



※オールメタル対応のヒーターのみで使えます。ただし、銅鍋、アルミ鍋を使った場合、火力、効率が低下します。

Scene 2

料理の決め手「火力」はどちらが強い？

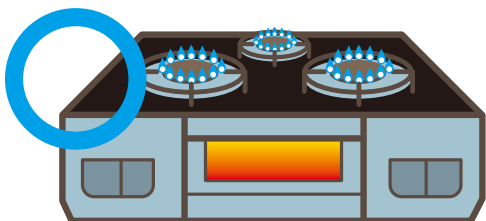
ガスなら同時使用でも火力が落ちません！

ガスはIHのように同時使用すると火力が落ちるなど、使用条件に制限がありません。

調理性

ガスコンロ

全てのコンロとグリルが同時に使える

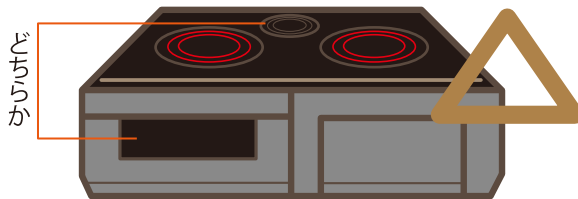


3つのバーナー+グリルがフルに使える！

3つのバーナーとグリルがフルに使えるガスコンロなら、4品の料理が同時に作れます。

IHクッキングヒーター

奥のラジエントヒーターとロースターを同時に使えない



ロースターと奥ヒーターは切替式。3つのヒーターはフルに使えない

※最新の高級機種にラジエントヒーターとロースターを同時に使えるものもありますが、3つのヒーターとロースターを同時に使うと火力が落ちる場合があります。

Scene 3

火を使わないのが安全？！

IHクッキングヒーターでも、引火することはあります。

火を使わないのが安全ではありません。安全であるかどうかは、分かりやすいことが大事。

安全性

万一を未然に防ぐ工夫がガスコンロには満載です。

ガスコンロ

IHクッキングヒーター

炎



炎を直接目で見て安全が確認できる。多少離れた場所からも確認ができる。



炎は無いが光るリングにて確認できる。多少離れてしまうと確認しづらい。

健康



熱源はガスの炎なので電磁波はほとんど出ることはない。



コイルに高周波電流を流して、磁力線を発生させて鍋を温めるので電磁波が発生する。

やけど



調理後のゴトクは高温であるが、鉄製なので温度が下がりやすい。



調理後は高温注意表示ランプが点滅しているが、専用鍋以外を使用した場合、ランプが消滅してもトッププレートは60℃～80℃と高温。

IHクッキングヒーターはセンサーが正常に検知しないケースがあります

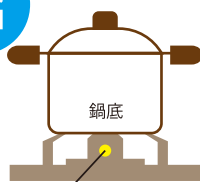
鍋底の温度を直接感知するガスコンロと異なり、IHクッキングヒーターはガラス天板を介した間接検知。だから検知する温度に誤差を生じやすく、事故にいたるケースもあります。

ガスコンロ

IHクッキングヒーター

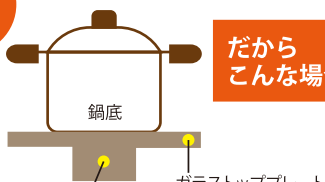
検知が間に合わず火災にいたるケースが！

直接検知



温度センサー(安心センサー)

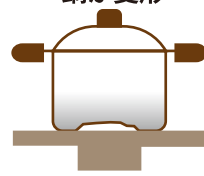
間接検知



温度センサー

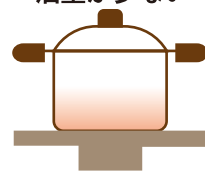
だからこんな場合に

鍋が変形



温度センサーの検知が遅れる

油量が少ない



油の急激な温度上昇にセンサーがついていけない

Scene 4

お部屋を汚さないのは？

ガスコンロは上昇気流でお部屋を汚しません！

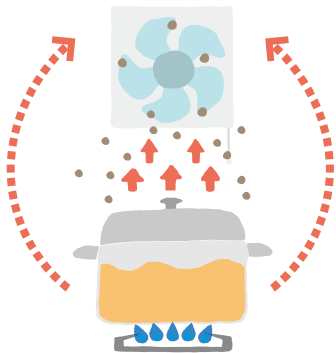
ガスコンロは上昇気流があるのでレンジフードの捕集率が高く、油煙や臭いをしっかり屋外へ排出できます。

清浄性

ガスでもIHでも換気は必要です。また、調理中に食材から水分が出るのはガスもIHも同じですが、ガスは上昇気流が発生し、油、水蒸気、燃焼排ガスを確実に換気扇に捕集します。一方、IHは上昇気流が弱いため、換気扇がうまく煙や水蒸気を吸い込めません。吸い込めなかった油、煙、臭いは部屋中に拡散し、カビや結露、壁や天井を汚す原因となります。IHにして換気扇が汚れなくなったと思っていたら、周りが汚れていたということもあるのです。

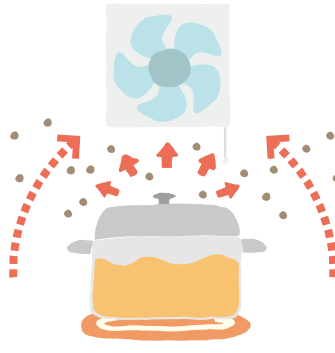
ガスコンロ

上昇気流で
レンジフードの
捕集率アップ



IHクッキングヒーター

上昇気流が弱く、
油煙や臭いが
屋内に飛散



Scene 5

掃除が簡単なのは？

ガラストップガスコンロはお手入れが楽です。

掃除が簡単なIHクッキングヒーター。でも、ガスコンロもとっても楽になりました。

清掃性



IHは天板が平坦になっているため、お手入れも簡単にできますが、最近のガスコンロも進化して、凹凸を極力排除したフラットタイプの天板が登場し、かなりお手入れが楽になっています。



ガラストップコンロ

天板(トッププレート)に熱や傷に強い硬質の「耐熱結晶化ガラス」を採用したコンロです。

密閉構造

バーナーキャップカバーで炎口をカバーし、機器内部への煮汁の浸透を防止。さらにバーナーリングと上下二重に装着させた耐熱シールパッキンにより、トッププレートとバーナー部とのわずかなすき間もガードします。

汁受けレス

密閉構造だからできました。汁受け皿をなくして汚れがこびりつきにくいガラス面で煮こぼれを受けるので、サッとひと拭きでキレイになります。



Siセンサーコンロ安全機能紹介

Si

sensor

お料理をしているときに火を消し忘れたり、お鍋の底を焦がしたりしたことはないですか？ Siセンサーコンロは、2008年以前製造のガスコンロと比べると、とても安全になり、全てのバーナーに進化したセンサーを搭載しています。Siセンサーコンロで、お手入れも楽になり、一段と使いやすく、安全・安心に生まれ変わります。

全てのバーナーにセンサーがついて、安全・安心・便利に。
こんな“うっかり”にSiセンサーが動き出します。



調理油過熱防止装置

てんぷら料理のとき、うっかり油の温度上昇に気がつかない。

鍋底の温度を正確に感知し、油の温度が約250℃になると自動消火します。



立ち消え安全装置

火が強すぎて、うっかり吹きこぼれて火が消えてしまった。

煮こぼれや風などで、万が一火が消えても、ガスをストップします。



消し忘れ防止機能

調理中にお客様が来たり、電話がかかってきたりして、うっかり鍋を火にかけっぱなしに！

火をかけた鍋をうっかり忘れても、約2時間で自動消火します。1分からタイマー設定ができるコンロもあります。

(グリル/両面焼約15分・片面焼約22分)



早切れ防止機能

強火で野菜炒めをしているとき、センサーが反応してコンロの火が消えてしまった。

今までのセンサー付きバーナーでは上手にできなかった野菜炒めや炒飯など、高温での料理も早切れすることなくスムーズに行えます。センサー解除ボタンを使うと、さらに高温の調理も可能です。



コンロのグレードをアップすれば、鍋なし検知機能や感震停止機能という安全機能もついてきます。

鍋なし検知機能

鍋を置いていないと点火しません。鍋を持ち上げると弱火になるので、調理時の鍋の移動も安心です。1分間、鍋が載っていないと自動消火します。



感震停止機能

万一の地震に対応します。コンロを使用中に震度4以上の揺れを感知すると自動消火します。



トラブル時には？

コンロの故障かな？と思ったら

ガス機器は取扱説明書をよく確認して、安全に利用していただくことが大切です。でも、毎日、便利に使っているガスが急に使えなくなると、戸惑ってしまいますよね。そんなときも慌てず、下記の点検ポイントをご確認のうえ、それでもガスが出ない(点火しない)、炎の状態がおかしいようであれば、ご遠慮なくガス会社までご連絡ください。

コンロの症状

点火しない

原因

●ガス栓が閉まっていませんか？

●ゴムホースが折れていませんか？

●バーナーキャップ、汁受皿がずれていませんか？

●バーナーキャップが濡れていませんか？

●乾電池は消耗していませんか？

対処法

○ガス栓を全開にしてお使いください

○交換、または折れ曲がり直してお使いください

○正しくセットしてお使いください

○完全に乾かしてからお使いください

○乾電池を全て新しいものに交換してお使いください

炎の状態がおかしい

火が赤い・安定しない

●バーナーキャップが汚れていませんか？

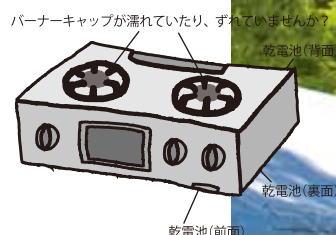
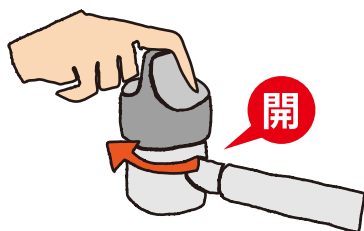
●バーナーキャップ、汁受皿がずれていませんか？

●換気は十分に行われていますか？

○器具ブラシなどで詰まり、汚れを取り除いてください

○正しくセットしてお使いください

○換気扇を回すか、窓を開けてご使用ください



※ご使用時に不快な臭い、器具の異常加熱、炎のあふれなどがあれば、ただちに使用を中止しご連絡ください。また、点検後に症状が改善しない場合も、使用を中止しガス会社にご連絡ください。

所要時間約30分

6カ月無料 安心点検

安全な設備を安心してお使いいただくために、「6ヵ月安心点検」や4年に一度の「法定調査」でお客様のご自宅を訪問させていただいております。また、ガスのごこと以外でも、お困りごと等ございましたら、お気軽にご相談ください。



丸仁ガスの保安・営業担当が、ご自宅を訪問いたします

保安担当



古谷 学



羽屋戸克世



川内秀司



山崎大也



森岡昌宏

営業担当



森下 賢



徳原圭彌

未来を明るく、あたたかく

 **丸仁ガス**

高知市南久保7番27号
TEL088-883-7115 FAX088-884-5169
<http://www.maruni-group.co.jp/maruni/>