

最新情報

第2回 鍋屋さんが教える IH体験クッキング を開催

5月17日(土曜日)、中部電力豊橋営業所、電化プラザにて第2回「鍋屋さんが教えるIH体験クッキング」を開催しました。

前回に引き続き、キッチンを取扱う各住宅設備機器メーカーから使いやすいと評判の調理器具メーカー（ヨシノクラフト）の浅岡さんを講師に招き「IHとガスコンロの違い」など参加者のオール電化に対する疑問について、料理を実演しながら解決しました。

今回、新築を予定されているお客様から多数ご参加頂きましたが、皆様がもっとも疑問に思っていた事は「IHクッキングヒーターは火力が弱いのではないか?」という点。料理の実演を見る事でIHクッキングヒーターの確かな加熱力と料理の出来るスピード。速いだけでなく、美味しい料理に満足されたようです。既にIHクッキングヒーターをお使いのお客様からは「やっぱり二度とガスコンロには変えたくないな」との声も聞かれました。

料理の実演の中で皆様がもっとも驚いたのは、ヨシノクラフトのフライパンと某テレビ番組で紹介され注文待ちのフライパンとでのホットケーキの料理実演。ヨシノクラフトのフライパンは全体がむら無くふっくら焼きあがるのに対して、他社のフライパンは、生地が端がすぐに黒くこげてしまいました。これは、フライパンの熱効率の差によるものであり、「鍋底から側面まで温まりの悪い鍋は交換しよう」との声が聞かれました。

好評につき第3回の開催を予定しております。皆様でご参加下さい。



写真:クッキング体験の様子

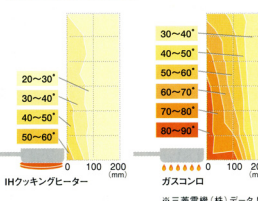
暮らしの豆知識 (IH編)

汗ダクだった夏場のお料理。これからは快適です。 面倒だった換気扇の掃除とさようなら。

夏でも涼しい、快適調理。油汚れの少ないキッチンへ。

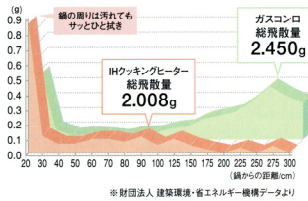
クッキングヒーターは、火を使わないので周りの空気も熱くなりなく、夏場のお料理も快適。冷房もよく効きます。

●調理時の周辺温度分布



周囲の空気を暖めないため、空気の対流がおこりにくくなります。そのため油煙の巻き上げが少なく、キッチンの換気扇、壁への油の飛び散りも減ります。

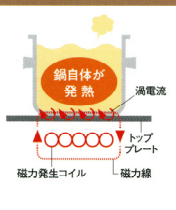
●床面に付着した油粒子飛散量



クッキングヒーターには、主に2つの熱源があります。

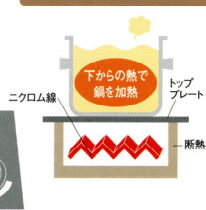
IHヒーター

磁力線の働きによって鍋自体が発熱。食材を直接加熱できるため、周囲の空気や把手などを熱くするムダがなく、驚異的な火力を実現します。



ラジエントヒーター

ニクロム線ヒーターで鍋を加熱します。底が平らであれば、どんな鍋でも使えます。またあぶり料理などにも使用できます。



出典:中部電力 オール電化総合パンフレット

図 IHクッキングヒーターについて

IHの疑問解決

①火力は強いのか?

IHクッキングヒーターで調理すると、鍋の把手が熱くなりにくい。それだけ熱が周囲に漏れず、食材に集中するという事です。水1ℓを沸騰させるのにかかる時間は、IHの方がガスコンロより約1分も早くなります。

②あおり料理が出来ないのでは?

確かに、中華鍋など鍋底の丸いものが使えないため、炒飯などのあおり料理が出来ないのが事実です。ガスコンロの場合、鍋肌が熱くなるため、熱を具材に伝えるためあおっていました。しかし、IHの場合、鍋底が最も熱くなるのであおることが無用になりました。かき混ぜるだけで上手に料理出来ます。

100%リサイクル 自然素材断熱材

セルロースファイバーの家

グリーンマーク

株式会社 共豊エポック

〒441-1113 愛知県豊橋市東森岡二丁目1番地の10
TEL : 0532-88-2614 FAX : 0532-88-5132
URL : http://www.kyoho-epoch.co.jp/
E-mail : info@kyoho-epoch.co.jp