



IHコンロの左右で加熱にムラがある！



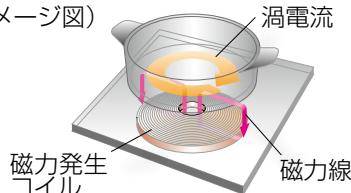
チェック！

ご使用の鍋の材質・形状・大きさが、**IH対応に対応していない**可能性があります。
鍋によっては熱がうまく伝わらず、加熱のムラの原因となります。

IH対応の器具を使用してください。

- IH加熱(電磁誘導加熱)は、鍋自体を発熱させて加熱します。

(イメージ図)



磁力発生コイルに
電気が流れ、
磁力線が発生

磁力線の変化により
鍋に渦電流が発生

電流が鍋の
電気抵抗で熱に変わり、
鍋が発熱

- 適正な鍋をご使用でないと、鍋に熱がうまく伝わらず加熱のムラの原因になります。

使えます！



鉄・ホーロー・
ステンレス

- ステンレス（特に多層鍋）は鍋によって火力が弱くなったり、加熱できないものがあります。
- ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。（溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

材質

使えません！



アルミ・銅・多層鍋

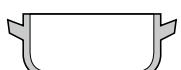
(底は磁石が付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの)

耐熱ガラス



土鍋

- 市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。（故障したり、火力が弱くなり調理できません）

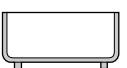


平らで、トッププレートに
密着する

底の形



丸い



脚がある



反りがある

- 反りの目安として約3mm以上ものは使わない。（安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。）



12~26cm

大きさ(底径)



12cm未満

- 異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

- 底が薄すぎるのは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
- 底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）
- **自動湯沸かし**: 鍋の材質・反りの大きさ・底の厚さなどに条件があります。（湯沸かしに使える鍋 P.14）
- **揚げ物**: 鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。➡ マークの鍋をお勧めします。