

IHコンロの左右で加熱にムラがある！



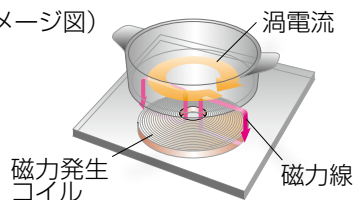
チェック！

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)

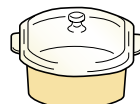
材質

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)



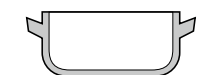
耐熱ガラス



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)

底の形



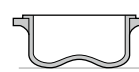
平らで、トッププレートに密着する



丸い



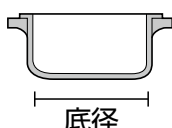
脚がある



反りがある

- 反りの目安として約3mm以上のものは使わない。(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。)

大きさ(底径)



12~26cm

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。

- 底が薄すぎるものは、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。