

安全なのはどっち？

「ガスコンロ」VS「IHヒーター」

安全に注意しなければならないのは、ガスも電気同じです。
取り扱い説明書をよく読んで使いましょう。



ガスコンロ

IHヒーター

必要な油の量180g

ガスコンロはどんな鍋でも使え、天ぷらを揚げる油の量が少なくても温度調節ができます。

必要な油の量800g

IHヒーターは、IHヒーター専用鍋を使わないと火災の原因になります。また、天ぷらを揚げる油の量が少ないと温度の調節ができない場合があります。

火災の危険

火がついているから触ったら危ないな！

ガスコンロは炎を目で確認できるから、注意することができます。

やけどの危険

でも

IHヒーターのヒーター部分そのものは発熱しません。

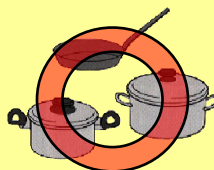
鍋からの熱がヒーター部分に伝わって、調理後はかなりの高温になり、やけどの危険性があります。

IHヒーターの弱点

チャーハン、炒め物などパラツとした仕上げができない



使用できないナベが多い



鉄、ホーロー、ステンレス



アルミ製、中華なべ、陶器・ガラス製

安心・便利なLPガス
ガスのことなら