

IHクッキングヒーター(三菱電機)

MITSUBISHI



調理性能 [グリル]

水無し両面自動焼き

水を張らないので蒸し焼きにならず、表面はカラッと中はジューシーに焼き上げます。両面同時焼きで省エネ & 省時間。



安心性能

温度過昇防止機能

調理中にお鍋の温度が急上昇した場合、自動的に通電(火力)をコントロールします。

鍋無し自動停止機能(IH)

ヒーター上にお鍋が無い場合、10数秒後に加熱停止、約1分後に自動でヒーターが消えます。

空焼き自動停止機能(IH)

空焼きなどで鍋底の温度が上がり過ぎた時は、自動的に通電がオフになります。

切り忘れ防止機能

最後の操作からIH/RHは45分後、グリルは20分後に通電オフします。 ※IH3.0kWは10分で停止。

小物検知機能(IH)

スプーンなどの金属小物は自動検知して加熱しません。

ラジエントロック

ラジエントヒーターへの通電を禁止します。

チャイルドロック

全てのヒーターへの通電を禁止します。

調理性能 [コンロ]

左右IH最大3.0kW

熱効率がよくハイパワーな強火です。大きなパスタ鍋のお湯もすぐ沸くから、スピーディに調理が出来ます。

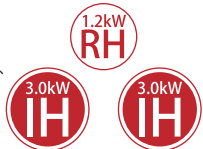
ダブルリング加熱

独自の二重コイルで加熱ムラをしっかりと抑えます。

左右揚げ物機能

揚げ物調理に適切な油の温度(150℃~200℃)にて調理可能。油の量は200g(220ml) ~ 800g(900ml) まで対応可能な揚げ物機能。素材を入れて油温が下がっても高感度センサーによりすばやく温度復帰。揚げ物がカラッとおいしく作れます。

※揚げ物をするときは、付属の専用鍋を使用し、[揚げ物] キーで温度を設定してご利用下さい。



お手入れ性能

フラットガラスプレート

平らなガラス面なので、吹きこぼれてもサッと拭くだけで、らくらくお手入れで綺麗に使用していただけます。

※油污れは、ふきん+中世洗剤で。こびりついた汚れは、アルミホイル+クリームクレンザーで。頑固な汚れは、クリームタイプのクレンザーを少量付け、丸めたアルミホイルでこすり取ってください。



上面囲みフレーム

吹きこぼれてしまっても、フレームでストップ。また上面が広いので油ハネが周囲まで広がらず、お手入れラクラクです。



2分割給排気カバー

上面奥にある給排気カバーは2分割になっているので、汚れた側だけのお掃除が出来ます。また吸気口ホルダーも取り外しができ簡単に水洗いできます。

給排気カバー



吸気口ホルダー



操作性能

オール上面操作タイプ

立ったままでもらくらく操作。全面ススキリのオール上面操作タイプです。

切りタイマー
熱源別にタッチ式で設定。

火加減くっきりサイン
調理中でもパッと分かる。



ロック機能
万が一、子供が触っても安心なオールロック機能。

上面グリル操作パネル
グリルまで屈まずに操作できます。

火加減タッチキー
指1本で簡単調節。

●IH調理器に適した鍋・不向きな鍋

IHクッキングヒーターで使えるか否かは「鍋の材質・鍋底の形状」によります。

■鍋の材質について

○：鉄・鉄ホーロー・鉄鋳物・ステンレス ×：耐熱ガラス・アルミ・鍋・土鍋(陶磁器)など

■鍋底の形状について

○：鍋底が平らなもの ×：鍋底の丸いもの
○：底の直径が約12~27cmのもの ×：底の直径が12cm未満のもの
×：底に3mm以上の反りや脚がついているもの

IHクッキングヒーターは鍋底そのものを発熱させる仕組みなので、鍋の底がヒーター面に接していないと発熱しない、または接している面が少ないと発熱量が少なくなるため、底の形状は大事なポイントとなります。

IHに適した鍋でも、鍋の種類によっては「ブーン」や「ジー」などの共振音が発生することがあります。

共振音は、食材の量や鍋の位置、加熱状態などの影響によって発生する場合がありますが、機器本体には異常はありません。鍋の位置をずらすなど鍋の振動状態が変化すると音が止まることがあります。

温度感知センサーが各口の中心部分にありますので、底が平らでない場合は正確な温度感知ができず、過熱するおそれがあるので使用できません。

市販の鍋を新規購入になるときは財団法人「製品安全協会」のマークのある鍋をお奨めします。

