

# 電気コンロの簡単グレードアップ

電気コンロ(100V)の火力の弱さで入居者より相談・クレーム受けたことはありませんでしょうか？

今回は電気コンロを簡単に変更できるクッキングヒーターをご紹介させていただきます。

現在2種類の商品がラインナップされている。

・「IHコンロ」は火を使わないので、やけど・火災などの危険性が低く、燃焼ガスも発生しない、安全性かつクリーンな商品だ。

もう一方の「ハイラジエントタイプ」は、熱効率が良く、均一な熱分布が得られる商品。金属製、銅、アルミ、耐熱ホーローなど素材を選ばず、あらゆる材質の鍋を使用することが可能だ。

いずれも従来のワンルームに多い電気コンロに比べて火力が強く、調理時間の短縮に効果が高い。掃除など簡単に行うことができる。

全国賃貸新聞 05.01.03 より抜粋

## ※IHのコンロの仕組み

IH とは電磁誘導加熱(Induction Heating)のこと。磁力線の働きで、鍋自体をヒーターのように発熱させます。

うずまき状のコイルから発生する磁力線によって上に置かれた鉄鍋の底に うず電流を生じさせます。鉄は電気抵抗があるため、流れる電流が熱に変わり、鍋の底板が熱くなります。電磁調理器で使えるのは、鉄鍋、鉄ホーロー鍋、ステンレス鍋、鉄フライパンなどです。アルミ鍋が使えないのは、抵抗が少ないので電流は通っても十分な発熱が得られないからです。

## ※IHについてよくある質問

Q1 IHクッキングヒーターは、鍋に制約があると聞いたけど、今持ってる鍋ぜんぶを買い替えなきゃいけないの？

A1 土鍋や陶磁器、耐熱ガラス、アルミは使えませんが、お持ちの鉄ホーロー鍋、ステンレス鍋、鉄鍋も使えます。ただ底の丸い中華鍋はヒーターの表面に当たる面積が小さくなり、熱効率が悪くなるので、おすすめできません。底の平らな中華鍋も売られていますので、そちらをご利用ください。

Q2 プレート部は熱くならないのですか？

A2 プレート自体は熱くなりませんが、鍋の熱さが伝わるので、鍋を置いた部分は多少熱くなります。約65℃以上の場合、高温注意ランプでお知らせします。(約 65℃で消灯)

IH クラブ <http://www.IHcook.gr.jp> より

仕様/製品名	シーズ・プレートヒーター (100V)	ラジエントヒーター (200V)	IHクッキングヒーター (200V)	
表面温度 熱効率	最高 500℃～850℃ 70%	最高 500℃～600℃ 70%	最高 250℃(鍋温度) 90%	
	経済性	○ 熱効率はIHに比べると低い	○ 熱効率はIHに比べると低い	◎ 熱効率が高く経済的
	火力等	△ 火力が弱く、応答も遅い	○ 火力は強いが応答はやや遅い	◎ 火力が強く、応答も速い
	鍋制約	◎ 鍋の制約は殆ど無い	◎ 鍋の制約は殆ど無い	△ 使えない鍋がある
	掃除性	△ 発錆状態になると手間がかかる	○ 表面がフラットで楽	◎ 吹き・煮こぼれともにこびりつかない
	安全性	△ やけどや火災の心配がある	△ やけどや火災の心配がある	◎ やけどや火災の心配が少ない
	耐久性	△ 手入れの度合いで耐久性にばらつき	◎ トッププレートは半永久的	◎ トッププレートは半永久的
	コスト	◎ 安価	○ やや高価	△ 高価