



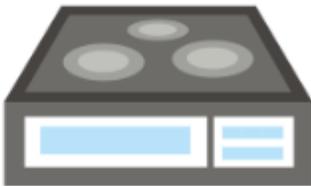
IHは本当に便利？

① 調理性 ② 利便性 ③ 安全性—の3つの観点から比較してみます。

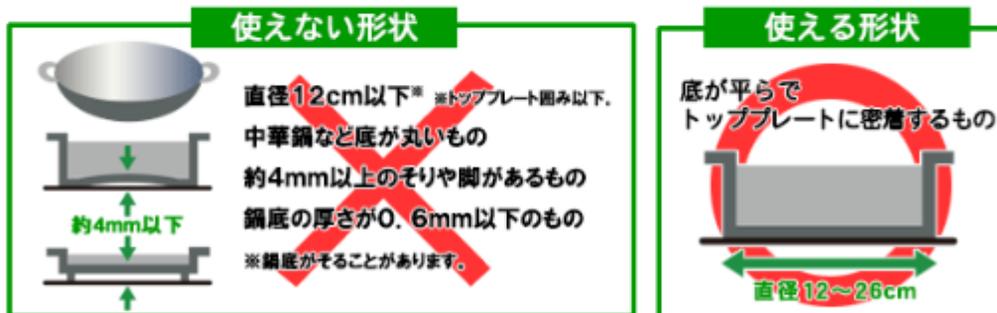
調理性の比較

IHには使える鍋と使えない鍋があります。

材質による制限

ガスコンロ	IHクッキングヒーター
	
使える鍋やフライパンに制限はありません。	使える素材 ・底の平たい鉄 ・ステンレス ・鉄ホーロー 使えない素材 ・土鍋 ・耐熱ガラス ・アルミや銅製の鍋※（※はオールメタル対応IHでは使用可）

形状による制限



IH用鍋はなべ底全体を過熱するのみです。

- ・ 鍋内の対流が起こらないため、煮物やシチューには不向きといえます。
- ・ 炒め物はパラパラ感のある炒飯、シャキツとした野菜炒めとなりません。

利便性の比較

- ・IH鍋は一般的鍋に比べかなり重くなります。（女性や高齢者には不向きといえます）
 - ・コンロを同時に3つ使用すると火力が落ちます。コンロの使用電力が、全体で4.8kw以下の制限があります。
 - ・IHは天ぷら油を一定量入れないと温度調節機能が正常に働かない場合があります。（少ない食材を揚げる場合は不経済となります）
- ※IHは通常専用鍋で約800ml以上の油の使用を推奨しています。

<p>ガスコンロ</p> 	<p>すべてのコンロとグリルが同時に使える</p>
<p>IHクッキングヒーター</p> 	<p>すべてのヒーターとロースターが同時に使えない</p> <ul style="list-style-type: none">・3口同時に使用すると1つのコンロの火力が低下します。・天ぷら油をガスコンロより多く入れないと温度調節が困難です。

安全性の比較

鍋から吹きこぼれがあった場合、ガスは安全装置が働いてガスの供給をストップしますが、IHは吹きこぼれても過熱し続け、鍋の中味を焦がすこともあるので注意が必要です。

まとめると、IHは①使えない鍋があること ②鍋底しか過熱しないため不向きな料理があること ③3口同時使用では火力が低下することから、使い易さの面で多少不便なところがある――といえます。