



ガスコンロはIHと比べて劣っている？

最近のガスコンロは下記のとおり進化しており、IHと比べて劣っていません。

便利機能

天ぷら温度自動調整機能

- ・天ぷら油の温度を自動調整 仕上がりがカラッと

揚げ物は温度が重要。
油温度設定が簡単にできます。



グリルタイマー機能

- ・料理が楽しくなるグリルの底力

グリルタイマーを使って焼き魚以外にも
いろいろな料理が作れます。



コンロ調理タイマー機能

- ・とっても便利、タイマー機能

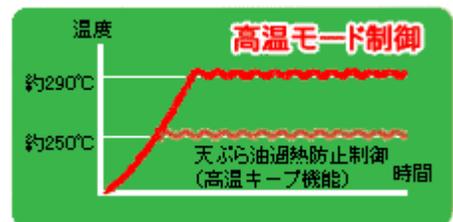
シチューなどの温め直しにタイマーを
設定しておくと、煮込みすぎたりしま
せん。



高温キープ機能

- ・ガスならではの強火で調理 炒飯もパラパラ仕上がりに

センサーで鍋底の温度を250℃～
260℃に保ち安全性を損なう事や
調理中断の悩みも解消します。

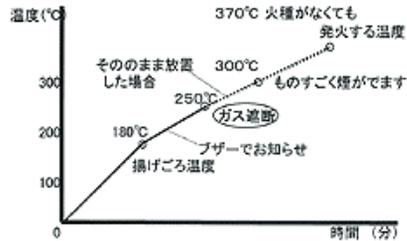


安心機能

天ぷら油加熱防止機能

- ・天ぷら油の加熱を防ぎます

調理油の温度を制御し 油の発火を防止します。



立ち消え安全機能

- ・炎が消えても安心 ガスは自動で遮断

吹きこぼれ等で炎が消えるとガスが自動的にストップします。

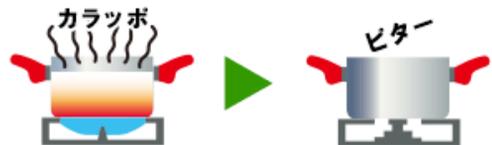


焦げ付き自動消化機能

- ・うっかりミスもこれで安心

鍋が焦げつき始めると自動消火します。

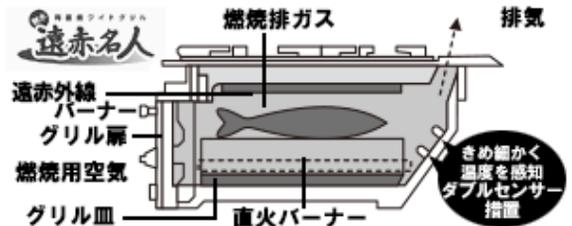
材料を入れるの忘れてる!!



グリル過熱防止機能

- ・きめ細かく温度を感知

万が一庫内の温度が上がっても自動で消火します。



■この他にもいろいろな機能があります。

■メーカーによっては搭載されていない機能もありますので、詳しくはカタログにてご確認ください。