



## 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 仕上げリカラッと

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

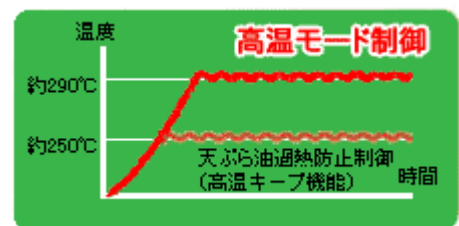
シチューなどの温め直しにタイマーを  
設定しておくと、煮込みすぎたりしま  
せん。



#### 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げ

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。

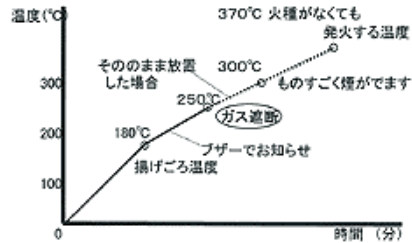


## 安心機能

### 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。

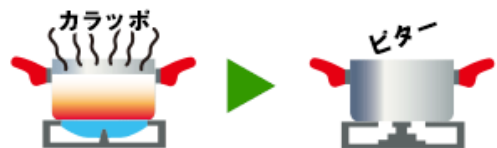


### 焦げ付き自動消化機能

- ・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。

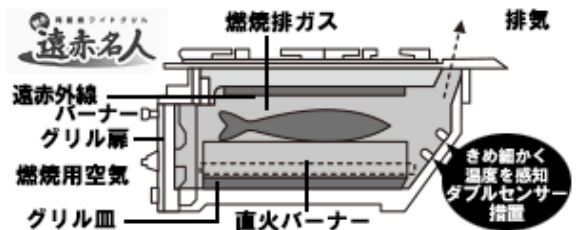
材料を入れるの忘れてる!!



### 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。