



IHは掃除が簡単？

IHは天板が平坦なためお手入れも簡単ですが、ガスコンロも進化しており、凹凸を極力排除したフラットタイプの天板が登場し、以前と比べると、下記のように、かなりお手入れが楽になっています。また、最新のガラストップコンロ（※）はデザイン性にも優れ、料理が楽しくなると喜ばれています。

※天板（トッププレート）に熱や傷に強い硬質の「耐熱結晶化ガラス」を採用したコンロ



バーナー

密閉構造

バーナーキャップカバーで炎口をカバーし、機器内部への煮汁の浸透を防止。さらにバーナーリングと上下二重に装着させた耐熱シールパッキンにより、トッププレートとバーナー部とのわずかな隙間もガードします。



汁受けレス

バーナーキャップカバーで炎口をカバーし、機器内部への煮汁の浸透を防止。さらにバーナーリングと上下二重に装着させた耐熱シールパッキンにより、トッププレートとバーナー部とのわずかな隙間もガードします。



個別6本爪ゴトク

個別ゴトクなので汚れた箇所のゴトクだけをはずして、サッと拭くだけです



グリル

フッ素加工

グリル皿には汚れがこびりつきにくい「フッ素加工コート」を施しています。さらに激しい熱にさらされる焼網には、耐熱性の高い「フッ素セラミックコート加工」を施して、汚れても拭き取りやすく、お手入れがラクにできます。



ワンタッチで4つに分解できるので、洗やすい