

電磁調理器に潜む危険 - 西日本防災システム

このように表現すれば 電磁調理器は危ないの？と思われるかも知りませんが、弊社のページですので、**火災**や**火**に関する情報とご理解下さい。**磁力線**がどうだとか、**電磁波**がどうだとかは私共では専門外の分野ですので、記しません。情報はご自身でお集め下さい。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)と称される調理器具は従来のガスによる火や炎を使わず立ち消え等が無く、高い安全性や経済性などが評価され、普及速度が速くなっています。

ですが…

1 IHクッキングヒーターでは使用できる鍋などの**材質**が決まっています。また**使えない形状**もありますのでご注意下さい。

使える材質

鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー・ステンレス(18-0、18-8、18-10、)などです。小さな磁石を当ててみてください。くっつけば 使用 OKです。

使えない材質

陶磁器・アルミ(一部の素材で使えるものもあります)・銅・耐熱ガラス などは使えません。

使えない形状

底の直径が約12センチ未満のものは使えません。また中華鍋のように底が丸いものや底に足の付いているものなども使えません。

油の量

2 揚げ物をする場合、油の量に御注意下さい。少ない油量で揚げ物をしたり、IHに対応していない上記の鍋で揚げ物をするると発煙・発火のおそれがあります。

トップレート

3 調理後のトップレートはかなり高温になっています。100度以上になっている場合がありますので手を触れると火傷する危険性があります。御注意下さい。

使われる電磁調理器と鍋の取り扱い説明書を一度熟読してください！
IH調理器具からの出火事例もたくさんありますので 御注意をお願いします！



西日本防災システム

NISHINIHON BOHSAI SYSTEM Co., Ltd

<http://www.nbs119.co.jp/>



弊社top pageへ

