

鍋をお買い求めの際は材質をお確かめください



ご注意

➔ テカのIHクッキングヒーターは鍋肌[※]や本体がアルミのものはお薦めしておりません

店頭で”IH対応の表示”がしてある鍋やフライパンであっても、鍋底の形状が以下の写真のような鍋はお薦めしておりません。必ず、鍋全体の材質が均一なステンレス(多層底の鍋を含む)、ホーロー、鋳鉄や鉄製の鍋・フライパンをお使いください。 ※ 鍋の底から横へ立ち上がる縁の部分

① 使えない鍋、”はり底”タイプのもの



左写真のように、鍋底にステンレス板をはめ込んだ形状のもの。

鍋底の形状や大きさによっては使えるものもありますが、その場合でも中火以下でお使いください。ハイパワーで使用するとまれに定格電流以上の電流が流れ電子装置が故障することがあります。

② 使えない鍋、”鉄溶射底”タイプのもの



本体はアルミニウム合金で底に鉄粉を溶射固着させたもの。一般的に底が黒く(またはカラー)塗装してあります。

使える種類のものもありますが、火力が落ち加熱が頻繁に止まったり、エラー表示(使えない鍋であることを知らせる表示)が出る場合があります。

[重要] 鍋のサイズについて

鍋底の直径がお使いになるクッキングゾーンの直径の65%以上120%以内の大きさでなければなりません。

○ 直径が21cmのクッキングゾーンの場合は、鍋底のおおきさは14cm以上が必要です。

特に、上記のような”はり底”タイプの場合はステンレス部分の直径がさらにもう一回り大きいもの、例えば21cmのクッキングゾーンであればステンレス板の直径が16cm以上の鍋しかご使用できません。※

※ クッキングゾーンの上に鍋が載せられると、コンピューターが鍋底の面積と材質をチェックしてクッキングゾーンの面積の65%以下のものは使用できない小さな鍋と判断しエラーを表示します。

「はり底」の場合は磁性体であるステンレス板と非磁性体のアルミ本体との「はり合わせ」のためにステンレス板に多くのアルミ(上写真のような底板の楕円形部分や水玉模様部分)が露出しています。これらの非磁性部の面積はステンレス板の面積の18.5%~24.5%を占めていますので、実質的な磁性体部分の面積は直径から算出した面積よりも小さくなり、例えば、ステンレス板の直径が14cmであったとしても磁性部の面積としては12cm以下の鍋と同等ということになり、21cmクッキングゾーンでは使用できません。

⚠ ご注意

通常、鍋のサイズ表示は鍋の上端の直径を明記するため鍋底の直径に注意してください。

i お薦めの鍋

鍋全体の材質が、

- ・ 鋳鉄(ル・クルーゼやブリコ、ストウヴなど)、
- ・ ホーロー(富士ホーロー製など)、
- ・ ステンレス(多層底の鍋を含む)、
フジノス社製(国産)
ヨシカワ社製(国産)
ヨシノクラフト社製(国産)
- ・ 鉄製

の鍋をお使いください。

