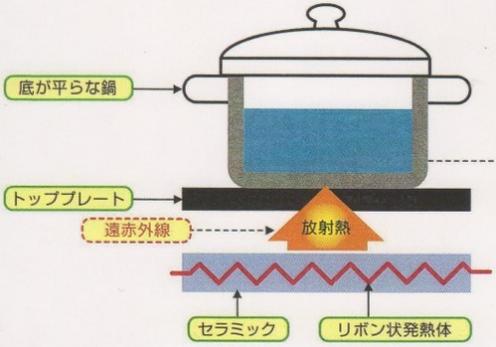
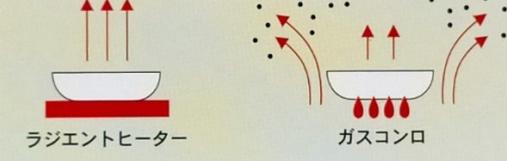


## IH 調理器の悩みはスーパーラジエントヒーターで解決

- ① IH 調理器は、掃除が楽、ほとんど空気を汚さない、光熱費が安くなる、火事になりにくいなどのメリットがあり非常に便利なものです。特にお年寄り、お子さんは扱いやすく安心です。ただし、電磁波を気にする方にとっては悩みの種になっています。そんな方には遠赤外線調理器スーパーラジエントヒーターが最適です。外観は IH 調理器とよく似ていて表面がフラットでおしゃれです。原理は遠赤外線の放射率の高いフランスのセラミックで電熱線を囲って、遠赤外線調理を可能にして、IH 調理器の温度設定、時間設定を備え、さらに鍋底が平らで耐熱性のものであればどんな鍋も使えます。そして掃除が楽、ほとんど空気を汚さない、光熱費が安くなる、火事になりにくいメリットがあり、余熱料理ができます。
- ② 遠赤外線は午前中の太陽と同じで生育光線と呼ばれ、表面だけでなく 3 cm 中まで浸透するので料理が断然美味しくなり、健康料理になります。昔から日本人が親しんできた、炭火焼き、石焼き、かまど炊きなどで作られる料理は、遠赤外線の効果で素材の旨味が引き出され、美味しく感じます。このラジエントヒーターは備長炭の約 2 倍ともいわれる遠赤外線を放出するので、食材の表面を一気に加熱して旨味を閉じ込め、内面には奥深く浸透するため、外はカリッと中はふっくらとなります。ご飯は 3 合が 10 数分で炊き上がり、「カニ穴」ができて美味しいし、天ぷらも温度設定で安全でガスよりも上昇気流が少なく、飛び散りません。目玉焼きは、黄味の中身がふっくらと出来上がり、炒め物や煮物は、味がギュッと閉じ込められた感じで、素材の味が美味しく感じます。シンプルな料理ほど美味しさの違いがより実感できます。
- ③ 見た目は IH 調理器ですが、ラジエントヒーターなので余熱料理ができます。余熱を利用して味を乗せたり、目玉焼きなどを作ったりできます。
- ④ 私はたびたび野菜、肉、魚などを適当に入れて塩と胡椒で蒸し料理を楽しんでいます。古いパンを焼いても美味しいです。天ぷらは油が少なくて済み、温度設定ができるので快適です。従来ガスで遠赤鍋料理ですが、卓上ラジエントヒーター活用は**料理革命**になりました。

 <p>200V ビルトインタイプ</p>	 <p>卓上 100V、1000W</p>	
<p>ワイド 75cm      レギュラー 60cm 305,800 円      283,800 円</p>	<p>140,800 円 (税込)</p>	<p>セラミッククッキングヒーターは長崎県窯業技術センターで理想的な遠赤外線放出率の測定結果でした。</p>
		
<p>セラポット(セラミック鍋)</p>	<p>焼き物プレート</p>	<p>加熱時に蒸気が部屋にこもらない</p>

☆体験希望の方あらかじめご連絡ください。簡単料理実演を行います。参加費 500 円。