

徹

底

比

較



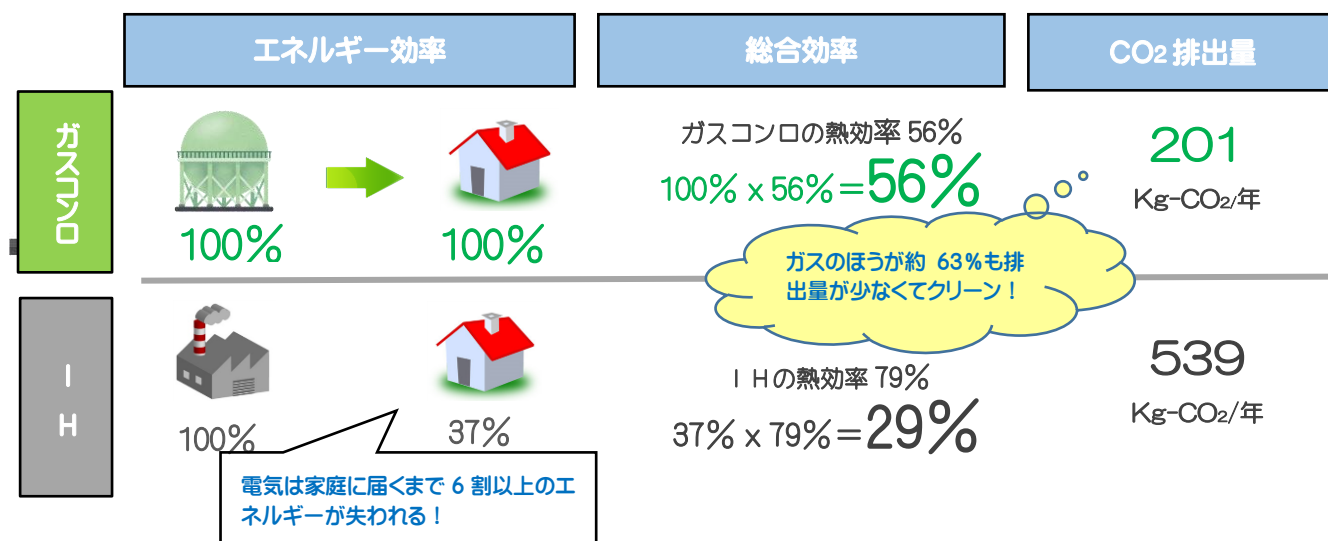
ガスコンロ

V S

I H キッチンヒーター

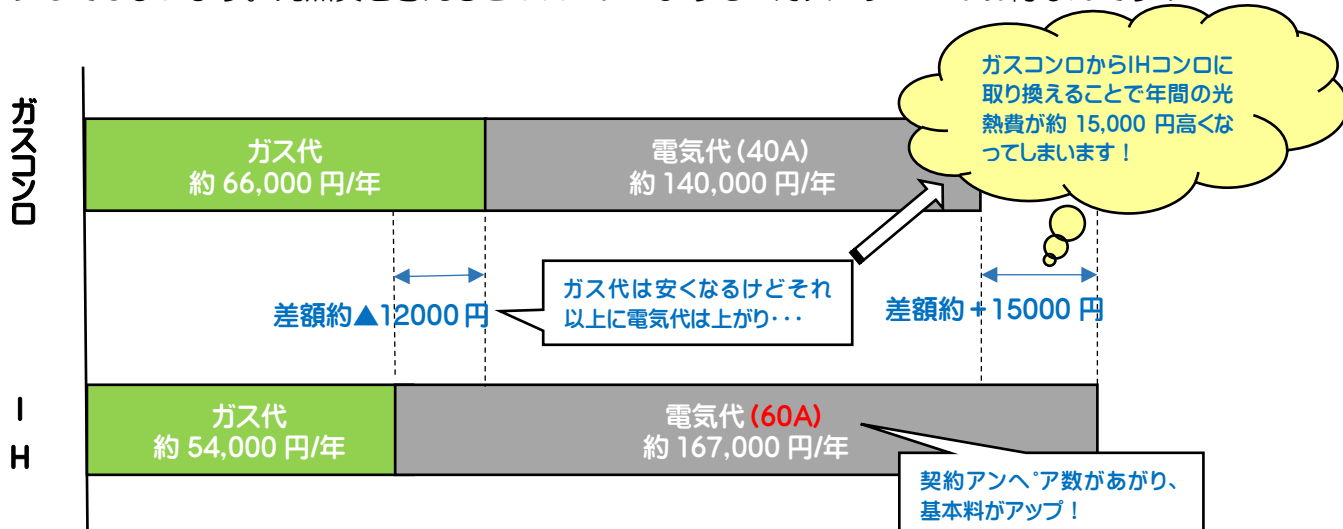
No.1 地球のことを考えるならガスコンロ！

IH は火を使わないから環境に良いというのは大きな誤解です！電気は発電時のエネルギーロスが大きく火力発電ではたくさんのCO₂を排出します。トータル換算すればガスの方がCO₂排出量が少なく省エネです。本当に地球のことを考えるならこれからはガスコンロです。



No.2 ガスコンロの光熱費はIHコンロよりもお得！

IH はガスコンロより光熱費が安いという印象があるようですが、コンロの光熱費をガスとIHで比べるとガスがお得です。ガスを現在お使いのお宅でコンロをIHに交換した場合は電気の契約アンペアも20A分あげる必要があるため基本料がアップします。また、No.1で記載の熱効率を考慮すると、電気はエネルギーが失われる割合が大きく使用しなくてはならない量が増えるため、一般家庭の年間の光熱費はアップしてしまいます。光熱費を考えるとIHコンロよりも“ガスコンロ”がお得なんです！



No.3 ガスは4か所同時にフルパワー！

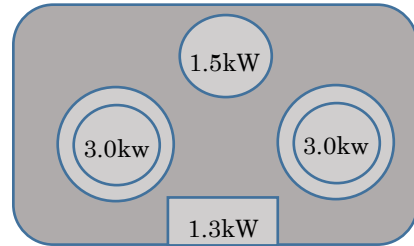
ガスコンロは、コンロとグリル4か所を同時に使ってもほぼフルパワーで使うことができます！
たくさんの料理を一気に仕上げるのも得意です。対して、IHクッキングヒーターは同時に使用できる電力を超えるとパワーが落ちてしまいます。

ガスコンロ



品数の多いお弁当や夕食をつくることになってもグリルとコンロの4か所をほぼフルパワーで同時に使えるので効率よく作ることができます。

IH クッキングヒーター



IHクッキングヒーターは最大電力5.8kWまで。パワーが落ちないように料理の順番を考えるのも面倒ですし、時間がかかってしまうのも困りものです。

No.4 素材の旨みを逃さないガスの強火は味を追求するなら必須です！！



ガスの強火は鍋全体を均一に熱くすることができるため、調理時間が短くその分うまみを逃しません。鍋肌まで高温にできるガスコンロは面積の広い鍋肌を使って調理する中華料理などにも最適です。

ガスコンロ

4.2kW

5分18秒

IH クッキングヒーター

3.0kW

6分24秒

同じチャーハンを作った場合の出来上がりまでにかかる時間がちがいます。

ガスコンロなら火に接していない鍋肌まで温めることができ、野菜炒めやチャーハンを美味しくばらっと仕上げることができますし、鍋を持ち上げて揺らす“鍋ふり調理”が可能です。また、ガスコンロの強火は大体4.2kW、対してIHは3.0kWで最大電力を超えるとパワーも落ちてしまいます。ということは、短時間で素材の旨みを閉じ込めることが出来るのはガスコンロです。強火を使う中華料理や、焼き初めに旨みを閉じ込めるステーキなどのお肉料理にも最適で万能な調理器具なのです。

最新ガスコンロの安全性

2008年10月1日から全てのガスコンロは全口に安全センサーを搭載



調理油過熱防止装置

鍋底の温度を感知し約 250℃になると自動的に弱火にして油の発火を防ぎます。

立ち消え安全装置

煮こぼれや強風などで火が消えた時に自動的にガスをとめます。

こんろ消し忘れ消化機能 グリル消し忘れ消化機能

消し忘れても点火後一定時間が経過した時点で自動消火します。

焦げ付き消化機能

煮もの調理時に焦げ付きを検知すると初期段階で自動消火します。

鍋なし検知機能

鍋がのっていない状態では点火せず使用中に鍋を外すと自動で小火になり、一定時間後消化します。

他にも、地震発生に備えて震度 4 以上の揺れを感知すると、コンロを自動的に消化する**感震停止機能**・音声による**音声ガイド**・お子様のいたずらや不注意からの点火を防ぐ**ロック機能**など、最新ガスコンロには安全を考慮した機能が搭載されています。これら、Si センサーガスコンロの普及と安全性の向上により、今日ではガスコンロによる火災事故は激減しています。

ガスコンロによる事故
2010年～2014年の5年間
692件



ガスコンロによる事故
前回調査の5年間
1229件