

IHクッキング ヒーターのお手入れ

トッププレートの清掃方法

ふきんでササッと拭くだけ 普段のお手入れ

軽い汚れは ▶ 1 ステップ

サッと
30秒



① 絞ったふきんで拭き取ります

油污れは ▶ 2 ステップ



① 薄めた洗剤（中性）をしみこませたふきん
又はラップで拭きます

※タオル等を用いると微細な研磨剤がタオルに染み込んでしまい、研磨剤の効果が薄れてしまいます。また、酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わないでください。変色します。

わずか
1分

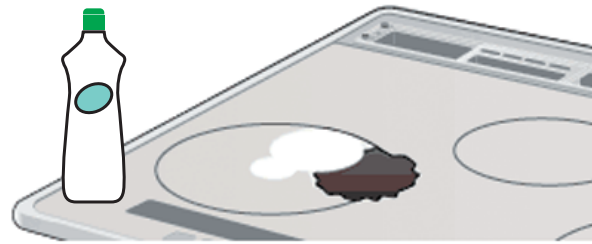


② きれいなぬれぶきんで拭いて仕上げます

※お掃除時間は目安です。

クリームクレンザーとアルミ箔で落とす 取れにくい汚れ

取れにくい汚れは ▶ 3 ステップ



① 汚れにクリームタイプの磨き粉をつけます



② 丸めたアルミ箔・またはスクレーパーなどで
こすると汚れがすすると落ちます

※トッププレートを傷つけてしまうことはありません。

3分で
すっきり

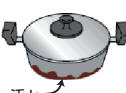


③ きれいなぬれぶきんで拭き取って仕上げます

※お掃除時間は目安です。

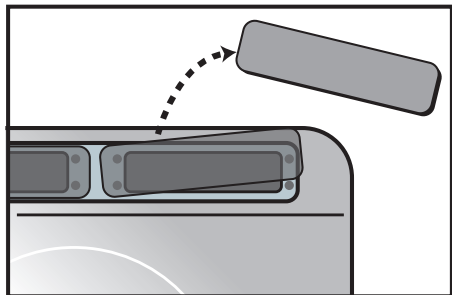
アドバイス

調理の前に鍋の底の汚れも
きれいに取り除きましょう
トッププレートに焼き付いて、取れ
にくい汚れの原因になります。



吸・排気パネルのお手入れ

油污れがつきやすい吸・排気パネルは、はずして丸洗いできます。食器洗い機で洗えるものもあります。

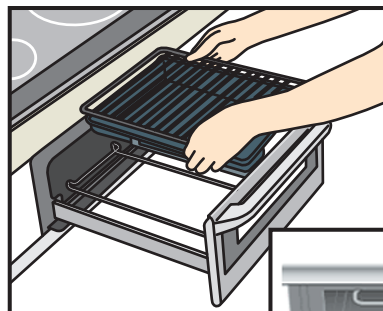


2～3週に1回

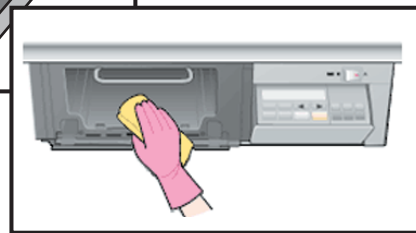
水洗いと拭き掃除はこまめに！

- こまめに取り外して水洗いしましょう。
- 目詰まりしたまま使うと、吸・排気パネルの目詰まり検知機能で加熱が停止することがあります。
- ※ベンジン・シンナーは表面を傷つけるので使用を避けましょう。

ロースターのお手入れ



電源を切り、ロースターが冷えてから、扉と受け皿、焼き網をはずし、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。



操作部のお手入れ

乾いた柔らかい布で拭きましょう。

※たわし・クレンザー類は表面を傷つけるので使用を避けましょう。

【IH専用鍋をお買い上げの際に】

IH調理器用の鍋やフライパンをお求めになるときは、(財)製品安全協会のマーク(SG-CH・IH)(右図)の表示のある鍋をお勧めします。



お手持ちの鍋は、素材やサイズなどで使える鍋に制約があります。

【使用できる鍋】

- 底が平らでトッププレートに密着するもの。直径約12～26cmの鉄ホーロー鍋、ステンレス鍋、鉄鍋。

【使用できない鍋】

- 耐熱ガラス、アルミ、銅製の鍋、陶磁器(土鍋など)。
- 底の直径が約12cm未満(トッププレート中央の囲み以下)、または中華鍋など底の丸い鍋。底に約4mm以上のそりや脚がついているもの。

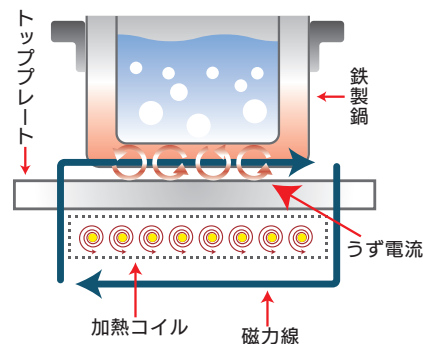
【使用できる鍋のポイント】



鍋底の厚さが薄い場合や多層鍋、ホーロー鍋の密着性が悪い場合は発振周波数と鍋の共振周波数の関係により鍋から共振音が出る場合があります。鍋の位置をずらしたり、置き直したりしてください。鍋の振動がとまる場合があります。



IHクッキングヒーターのしくみ



「IH」とは火を使わない電磁誘導加熱のことです。磁力線の働きで、鍋自体をヒーターのように発熱させます。トッププレート下の磁力発生コイルに電気が流れると磁力線が発生し、磁力線が鍋を通るときにうず電流が発生します。このうず電流が鍋の電気抵抗によって熱に変わり、鍋が熱くなるのです。その結果、熱の伝わりが早くなり、強い火力を保つことができます。

※掲載商品は予告なく変更する場合がございます。[禁複製]



アプリ限定クーポンでお得にお買物!!

アヤハディオアプリ 会員募集中!



**アヤカ
ポイントも
貯まる!**



アプリ
ダウンロードは
こちら▶▶



Download on the
App Store



ANDROID APP ON
Google play

