



昔から日本人が使っていた「カマド」や「七輪」「まき」、「炭」。カマドで炊いた「ふつくら」飯、炭火で焼いた美味しい魚。料理が美味しくなる遠赤外線調理をご自宅で手軽に再現！

I Hではありません。

従来のラジエントヒーターでは出来なかった調理の早さを実現！
そして熱効率が良く経済的！

たったこれ1つで

台所革命

スーパーラジエントヒーター

- お鍋を選びません(買い替え不要)
- 電磁波の影響がほとんどなく安心・安全!
- 油煙が出ず、お掃除が楽チン快適!
- 調理時間が早く(ご飯なら10分少々)経済的



煮る 煮物料理	炊く 御飯朝食
蒸す 蒸物料理	焼く 焼物料理
炒める 鍋物料理	揚げる 揚げ物料理
保温 保温料理	

安全・安心・快適!

- 材質を選ばず底がフラットな鍋ならOK。
- 加熱時に蒸気が部屋にこもりにくい。
- 油煙による壁や換気扇の汚れが少ない
お部屋の空気も汚しにくい。
- フラットなので掃除も楽チン!



美味しさ!

遠赤外線調理だから素材の良さを、料理の味が引き立ちます。

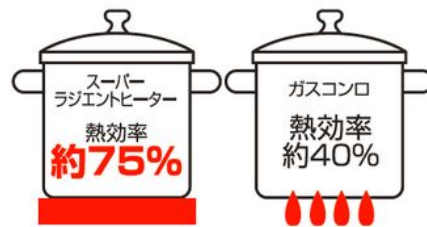


魚・肉を焼いたら



経済的!

調理が早く、余熱調理も出来て、
月々の電気代が大幅削減!
省エネです。



鍋の材質を選ばない

底がフラットであれば、どんな材質のお鍋でも使用可能! IHヒーターでは使えなかった『アルミ』や『銅鍋』、『耐熱ガラス』もご使用いただけます。



IHヒーターでは不可能な鍋フリも出来ます!

もっと美味しく！もっとヘルシーに！もっと安全に！もっと快適に！もっと経済的に！

IHが広く普及している日本でのラジエントヒーターの認知度はまだまだです。しかし、欧米ではIHはほとんど普及しておらず、ラジエントヒーターが主流です。

ガスコンロは油煙や水蒸気でキッチンや壁が汚れたりカビ・ダニや温床になるデメリットが…。IHはエネルギー効率などで優れた調理器具ですが、電磁波に伴う健康上のデメリットがあります。ラジエントヒーターはこれらの問題をクリアできる調理器具です。

ヨーロッパからこだわりのセラミックを輸入

従来のラジエントヒーターとの違いは、このセラミックにあります！セラミックの特長は遠赤外線機能による温熱効果で素材を素早くむらなく加熱。食材が酸化しにくく美味しさ保ちます。



素材から出る肉汁や野菜などの分子を最小化する為、栄養素が人体に吸収されやすくなります。遠赤外線効果による健康的で美味しい料理が実現できます。

21世紀は自分で健康・安全を守る時代 健康結果の遠赤テスト結果

MFGセラミッククッキングヒーター「FG-700」の遠赤外線放射率を長崎県窯業技術センターにて測定したところ下記のような理想的な結果となりました。遠赤放射分積率78.8%は備長炭40%の約2倍です。



ガスコンロの3大欠点

- ①火災率が高く危険!! 要因：高齢化、少子化、女性の社会進出
※住宅火災の原因はコンロからの出火が第一位で…年間5,830件発生(平成10年度 消防白書)
- ②これからは省エネ時代 ●調理に関する燃料費の比較

スーパーラジエントヒーター(2台使用)	39円	※MFGセラミックヒーターと専用鍋を使用した場合
プロパンガス用レンジ ※標準ガスコンロ3020kcal(0.238kg)を1台使用した場合	75円	
- ③空気を汚し、お部屋も汚す!
※室内の酸素を燃焼→酸欠や一酸化炭素の発生→中毒、油汚れ、スス汚れ又は湿気によるダニ・カビの発生!(アトピー、ぜんそく等…非健康的)

比較項目	ガスコンロ	IHクッキングヒーター	スーパーラジエントヒーター
加熱方法	鍋底からの直接的な加熱のほか、炎により空気が暖められて熱となり、鍋と食材を丸ごと包み込んで加熱	電磁誘導加熱方式で磁力船で鍋自体を発熱させ、熱された鍋底が鍋と食材を加熱	放射熱(ラジエント)方式で、リボン状金属発熱体を加熱してセラミックを加熱し遠赤外線を放射し、鍋全体と食材を内部から加熱
熱伝導率	約40% (鍋ふりが出来る!)	約80%	約72% (鍋ふりが出来る!)
電磁波の影響	ペースメーカーの人使用OK	ペースメーカーの人医師にご相談下さい	ペースメーカーの人使用OK
遠赤外線	なし	なし	あり 遠赤外線による加熱で、ご飯はふっくら、焼き物はムラ無く、煮物・蒸し物も美味しく仕上がります。また、水分を弱アルカリ化します。

お問合せ ...

〒591-8002

堺市北区北花田町2丁28番地

(有)エイショウハウス

☎ 0120-29-5315

フリーコール