

ラジエントヒーター調理体験会開催！
2013年7月14日(日) 11:00~13:00(予約制)
開催場所: 住宅館

『次世代型オール電化！』快適キッチンライフをお約束21世紀は健康と安全を考える時代！

お客様のご意見を反映し新商品化

より健康に より安全に使いやすく より経済的に より美味しく

I H(電磁調理器)ではない

遠赤外線 スーパーラジエントクッキングヒーター



・巾75cmのワイドサイズ
 型番 FG-7500NW



・巾60cmのレギュラーサイズ
 型番 FG-6000NR

- ・オール電化対応
- ・国内システムキッチンメーカー対応
- ・ガラストップで、お手入れ・お掃除らくらく
- ・シルバーフレームの優れたデザイン
- ・ビルトイン: 据え置き兼用(60cm)



リボン状の金属発熱体が
 赤く光り、温められた
ヨーロッパ製セラミック
 から理想的な
遠赤外線を放射。

●酸性体質を食生活から改善！

セラミックを熱する事でマイナスイオン発生効果やアルカリ性浄水作用で、理想的なPH(アルカリ性)を実現。備長炭PH8.0 当社ラジエントヒーターPH8.5(当社実験比)



左: 水道水(中性)



酸性の焼酎が... このお湯で割るとアルカリ性になります。

酸性



アルカリ性

右: 当器具で加熱した水道水(アルカリ性)

●高い熱効率を実現！

クッキングヒーター

遠赤外線放射機能による温熱効果で
 素早くムラなく栄養素を壊さず、お料理の味を美味しく引き立てます。

遠赤外線放射率**78.8%** 公的機関で立証！

試験成績表 (2013年7月14日)

試験機: 遠赤外線放射率測定装置 (PH-8.5)

試験方法: 日本電子計測株式会社放射計測部-5000を使用し、熱伝導率20×30×3mmの銅板を100℃のヒーターに貼り付け、約10分加熱後、放射率測定装置で測定した放射率を算出した。

結果: 下記のとおり、放射率は78.8%と算出された。

試料名	表面温度(℃)	放射率(%)
銅板(放射率測定用)	81.2	78.8

例えば、ご飯がたった10分で炊き上がります

ご飯も薪で炊いた方が美味しい
 焼き鳥屋&焼肉屋でも炭火焼が美味しい



炭火焼→備長炭→遠赤外線の放出
 だ・か・ら 美味しい！

●鍋を選びません！

底がフラットなら、どんな材質の鍋でも使用できます。
 ガラスポットでもお湯が沸騰しています。
 又電源を切っても再沸騰します。



●余熱でお料理ができて経済的！

ハンバーグも片面を焼いた後の裏面は余熱を利用し
 裏面は電源を切ってお料理。



●低電磁波なので安心！

心臓ペースメーカー及び補聴器又妊娠されている方でも
 安心してご使用いただけます。

●操作は簡単！ガスとほぼ同様の使い方！

鍋を振るお料理もできます。



多彩な安全機能を搭載

- * 6時間までの調理タイマー内蔵(3ヶ所選択式)
- * チャイルドロック
- * 揚げ物自動コントロール内蔵
- * 切忘れ防止スイッチ
- * 3ヶ所独立型高温注意ランプ
- * 全ヒーター加熱防止機能(ロースター含む)
- * セーフティスイッチ機能

株式会社 カネコホーム
 〒366-0814
 埼玉県深谷市大谷1099-3

ご予約は
 048-578-8181 まで