

ダントツ行く！9



ダントツ ワー、パパ見て！ 憧れのIHクッキングヒーターのあるキッチンよ。アイルランドキッチンって素敵ね。

パパ やれやれ、君の住宅展示場めぐりは、結婚前からの趣味だもんな。確かに、トッププレートが平らだから、キッチン全体がスツキリきれいに見えるね。火を使わなくても、ちゃんと炒め物なんかできるのかな？

ダントツ パパったら遅れてるわね。いまどきのIHクッキングヒーターはハイパワーで、「強火が命」の中華料理や本格ステーキだっつておいしくできちゃっただから。火力調整だっつて自在なの。今や、10軒に1軒はIHの時代よ。火を使わないから安

通称ダントツさん。首都圏郊外の一戸建てに住む34歳の主婦。夫と長男9歳、長女4歳、おじいちゃん、イチロー(大型犬)の5人+1匹家族。趣味のテニスやPTAに忙しく、料理も家事も手抜きをしたいチャッカリ主婦。



「IHクッキングヒーター」

イラスト◎谷口シロウ

全だし、お掃除だっつてラクチンなんだから。ああ、うちも早くIHに替えたいワ。

おじいちゃん しかし、火を使わずに、どうやって鍋を温めるんじや？

……うおっほん！

ダントツ あら、お向かいの秋葉原博士！

博士 IHというのはInduction Heater、つまり電磁誘導加熱のこと。磁力発生用コイルから発生した磁力線が、金属製の鍋を通るときに、鍋底に渦電流を生じさせて、鍋そのものを発熱させるのです！ したがって熱効率がよく、強い火力が得られるというわけ。発売当初は電気抵抗が小さいアルミ鍋などは不向きと言われていましたが、今では改良が進められて、こちらの日立の「サイレント ケムレス」などは、すべての金属鍋に対応しているようです。

ダントツ さすが、秋葉原博士。鍋自体を熱するから、トッププレートが高温にならずに、吹きこぼれてもサッと一拭きできちゃうのね。もしや、博士のお宅もIHなんですか？

博士 うちの吾一にはクリンな空気を吸わせてやりたいですからね。IHなら燃焼による上昇気流が少ないので油の飛散も気にならず、空気を汚さないのです！ すべてのヒーターやグリルが作動しないようにロックをかけることもできるので、小さ

大火力オールメタル対応の「サイレント ケムレス」



な子供がいても安心です。立ち消えや直火の引火、スイッチの切り忘れや鍋の異常加熱の心配もありません。鍋底の温度を検知して調理のタイミングを光と音声で知らせてくれる「適温サイン」機能や、水なしで煙やにおいをカットして魚をおいしく焼き上げるグリルもついているんですよ。

ダントツ でも、電気代が気になるワ。

博士 熱効率がいいということは、すなわち電気代がお得ということですよ、奥さん！ 熱気も少なくて夏場は冷房代の節約にもなるのです。

ダントツ IHっていいことづくめなんですね！ 今度、博士のお宅へお味見に、あ、いえ、見学にお伺いしますワ！

どんな金属鍋でも、大火力で本格調理

ココがダントツ1

焼き魚の煙にもおいもカット「ケムレス水なしグリル」

ココがダントツ2

「適温サイン」機能でおいしさアップ

ココがダントツ3



「大火力オールメタル対応トリプルパワーIH」HT-B10TwFS

どんな金属鍋でも大火力で本格調理が可能。調理のタイミングを知らせる適温サインや、オープン機能付きのワイドでビッグな「ケムレス水なしグリル」を搭載。自動炊飯や自動湯わかしの終了、空だきなどを検知して音声で知らせる音声ガイド機能付き。