

IH炊飯ジャー

おいしいご飯を炊くにはどうしてIH (Induction Heating) が必要なのでしょうか？

従来の電気釜

どうしてマイコンをつけないの？

IH炊飯ジャー

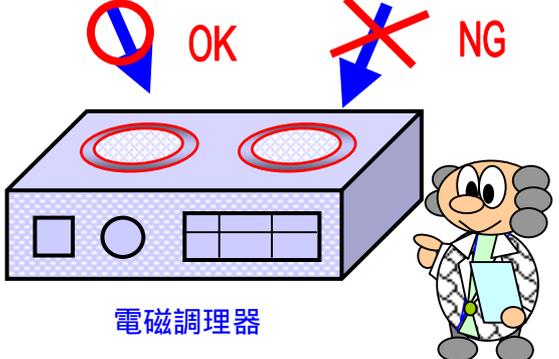
誰でもおいしく炊ける！

IH炊飯ジャーと従来の電気釜との違いは直接加熱と間接加熱にあります。おいしくご飯を炊くためには「炊き方」が重要なのです。間接的にお釜を加熱するヒーターではいくらマイコンを使ってもどうしても自在に炊き方の温度制御ができませんのです。

マイコンと併用することで、従来難しいとされた複雑な炊き方もIHは直接加熱なので正確に出来るのです。

調理用鍋やフライパン

鉄製なべ	アルミなべ
重い 使いづらい	軽い 使いやすい



家庭用ガスレンジは格安で手軽に使えますが、取り扱いの不注意による火災やガス中毒、さらに爆発の危険さもあります。わが国では高齢化社会にむけて安全な家庭用厨房機器として電磁調理器が注目を集めていますが、鉄製の重い鍋やフライパンなどに使用が限られ、まだ高価である点が普及のネックとなっています。

鍋の材質が、IH周波数により選ばれてしまうのじゃ。

家庭用は主に25 KHz 付近のIH周波数を用いるが、これだと重い鉄の鍋やフライパンしか加熱できん。

軽いアルミやステンレスの加熱は非磁性のため電流浸透深さが深く加熱が無理なのじゃ。周波数を上げたくても変換素子やその発熱のため簡単にはいかず困っているのじゃ。

しかし最近になって発生周波数は従来どおりで、共振器を利用して3倍の周波数のタイプが開発され「オールメタル対応」の電磁調理器として売り出されたのじゃ。

よく考えてる！
まあ、誘導加熱では周波数は一番重要なことじゃて。