

## 厨房機器の省エネ術 [電磁調理器編]

電磁調理器は、磁力線の働きで鍋自体を発熱させるため立ち上がりが高く、熱効率が高いと言われています。上手な使い方を心がければ、省エネや調理時間短縮効果も期待できます。

### ①調理器にあった鍋を

電磁調理器は、鍋の材質・形状・大きさ等によって出力が多少異なります。鍋を選ぶ際は、メーカー推奨品やSGマーク(財団法人製品安全協会マーク)の付いた鍋をおすすめします。電磁調理器で使えない鍋もあるので注意しましょう。

#### 使用できる鍋

OK

#### ①材質

鉄、鉄ホーロー、18クロムステンレス、鋳物など磁石に吸い付くもの

- ステンレス鍋 ● ホーロー鍋 ● 鉄、鋳鉄鍋 ● 鉄板
- 鉄製フライパン ● 三(多)層鍋 など

※注…18-8ステンレス鍋は1mm厚以下のもの

#### ②大きさ

電磁調理器の加熱能力によって、鍋の大きさの推奨サイズが異なるため機器の取扱説明書等で確認して下さい。鍋底が小さいと機器が検知できずにエラーが発生したり、火力が減少する場合があります。

#### ③鍋底の形状

ヒーター面と密着させるため鍋底が平らなもの。中華鍋のように鍋底が丸いものや反ったり浮いたりしているものは、火力が減少したり使えないものがあります。

#### 使用できない鍋

NO

#### ①材質

陶磁器、土鍋、耐熱ガラス、銅、アルミなど磁石の吸い付かないもの

……【参考:SGマークとは】……

Safety Goods(安全な製品)の略号で、財団法人製品安全協会が、構造・材質・使い方などからみて、生命又は身体に対して危害を与えるおそれのある製品について、安全な製品として必要なことなどを決めた認定基準を定め、この基準に適合していると認められた製品にのみ表示されるマークです。

### ②主電源のOFF

使用していない時も、操作パネルの表示やランプ等に電力を消費しています。使用しない時は、主電源を切りましょう。

主電源を切っても、タイマーやメモリーなどの機能を維持するために電力を消費している場合があります。これが待機時消費電力です。待機時消費電力を削減するには、コンセントからプラグを抜くことが有効です。

### ③フタを使って

鍋にフタをすることで、水蒸気を閉じ込めるため、食材に早く熱が通ります。

フタをすると、フタをしない場合に比べて、温度の上がり方が20%※違います。エネルギーを効率的に使えるうえ、加熱時間も短縮します。

※一般飲食店における省エネルギー実施要領(農林水産省)より

### ④日々のお手入れを

厨房機器の能力低下を防ぐには、日々のお手入れが重要です。電磁調理器のお手入れ方法を紹介します。

#### ●本体外装

柔らかい布にぬるま湯や中性洗剤を含ませて拭きましょう。

#### ●トッププレート・操作パネル

水を含ませて固くしぼった布で拭きましょう。

※注…機器本体に直接水をかけると故障や感電事故の原因になり、危険ですので絶対にやめましょう。

#### ●フィルター(給気口)

フィルターを取り外して中性洗剤で水洗いしましょう。

清掃頻度は1週間に1度が目安です。

※注…給気口は、機器の熱を冷ますために空気を取り込む口です。油分やホコリが溜まりやすく、目詰まりを起こすと故障の原因になります。

### ⑤鍋底のチェック

鍋底に食材や水滴がついたまま加熱をすると、エネルギーを余分に使うため、熱効率が下がってしまいます。

また、鍋底に付着した食材が熱せられると、電磁調理器のトッププレートのこびりつきの原因となってしまいます。

加熱前には鍋底をチェックし、食材や水滴を拭き取るように心がけましょう。

### ⑥最適な機器を活用

大量にお湯を沸かして、野菜を茹でていませんか?

茹でる野菜の種類が複数あったり、量が多い場合は、スチームコンベクションオーブンを活用した方が、使用するエネルギーが少なく、お湯を沸かす時間も不要になります。

茹で物だけでなく、これまで鍋で調理していたメニューも、スチームコンベクションオーブンで調理した方が効率的なものもあるので見直してみると良いでしょう。