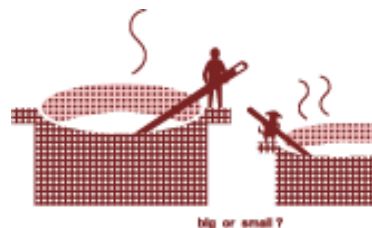




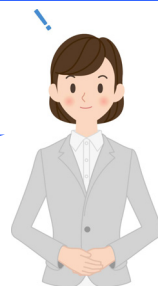
Question

お湯を沸かすとき、
大きい鍋を使うと電気代が高くなるの？

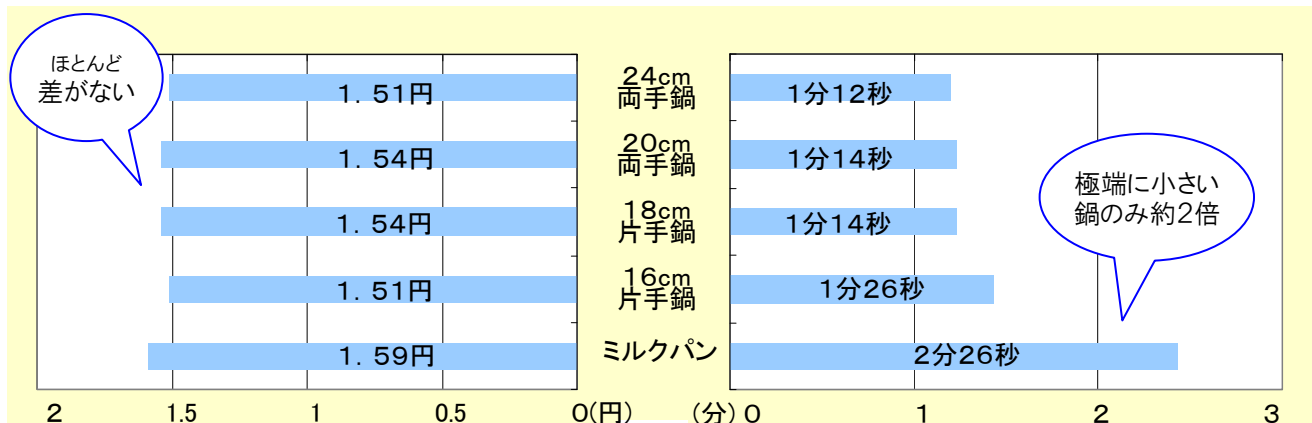


Answer

大きい鍋を使うと電気代が高くなるわけではありません。
調理方法や量にあわせた大きさの鍋をご利用ください。



■大きさが異なる複数の鍋を用いて、20℃の水0.5Lを90℃になるまで加熱したときのコストと時間を調べてみました。



0.5L(味噌汁2杯程度)の湯沸かしであれば、どの大きさの鍋でもコストはほとんど変わりません。ただし、ミルクパンなどの極端に小さい鍋では、時間が2倍近くかかりました。お急ぎの場合は、大きめの鍋を使うことをおすすめします。

【試験期間】2004年7月

【実施箇所】東京電力 暮らしのラボ

【試験機種】松下電器産業 KZ-HSW32A ※メーカー名は2004年7月当時による。

【試験条件】・使用鍋:鉄ホーロー鍋(エジリー製、ミルクパン:約12cm、片手鍋:16cmおよび18cm、両手鍋:20cmおよび24cm)

・IHの火力設定は最大(3kW)

※実入力はミルクパン:約1.6kW、16cm片手鍋:約2.5kW、18cm片手鍋・20cm両手鍋・24cm両手鍋:約3kW

・水温が20℃から90℃になるまでの消費電力量を各2回測定し平均値を採用

・室温:23℃~26℃、湿度:39%~80%

【試算条件】電気料金単価:25.20円/kWh(税込) 東京電力「電化上手」朝晩時間(2013年8月)

※鍋の材質や調理時間により金額は異なります。