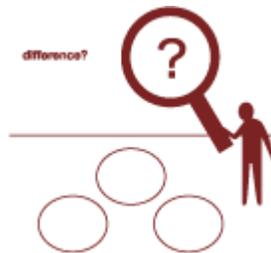




Question

IHクッキングヒーターは、  
シーズヒーターなどの電気調理器より  
火力が強いのか?

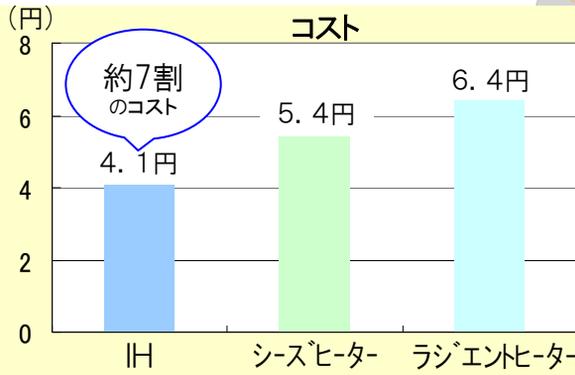
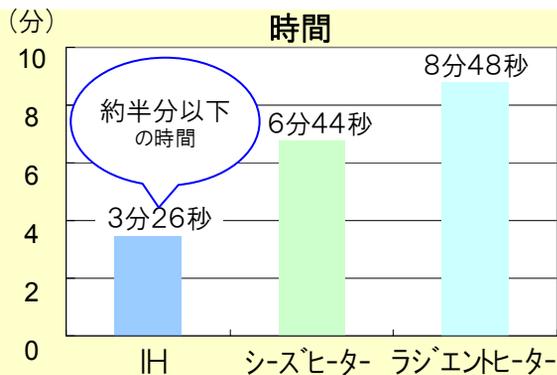


Answer

IHクッキングヒーターは、シーズヒーター等の電気調理器より  
湯沸かし時間が早く、高火力です。またコストも少なくてすみます。



■ 20℃の水1.5Lを90℃になるまで加熱したときの、時間とコストを調べてみました。



**IHクッキングヒーター**  
トッププレートの下に磁力発生  
コイルを装着したヒーター



**シーズヒーター**  
発熱体(ニクロム線)を金属のパイプ  
で覆った渦巻き状のヒーター



**ラジエントヒーター**  
発熱体(ニクロム線)をトップ  
プレートの下に装着したヒーター

他の電気調理器に比べ、IHクッキングヒーターの湯沸かし時間は約半分以下、コストは約7割ですみました。

他の電気調理器は熱くなったヒーター部分の熱が鍋に伝わり加熱されますが、IHクッキングヒーターはコイルに電流を流し、そこで発生する磁力線の力を使って鍋自体を発熱させるので、効率良く加熱でき、省エネです。

【試験期間】2004年5月

【実施箇所】東京電力 技術開発研究所

【試験機種】  
・IHクッキングヒーター: 松下電器産業 KZ-H32A(最大火力3kWで実施)  
・シーズヒーター: 日立ホーム&ライフソリューション HT-352B(最大火力2kWで実施)  
・ラジエントヒーター: 東芝コンシューママーケティング BHP-R36B(最大火力2.3kWで実施)

※メーカー名は2004年5月当時による

【試験条件】使用鍋: 20cm鉄ホーロー鍋(富士ホーロー製: ハニービームス)

【試算条件】電気料金: 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。