

調べてみました!



電子レンジ



Question

カレーを温めるには、IHクッキングヒーターと電子レンジのどちらを使うとおトクなの？

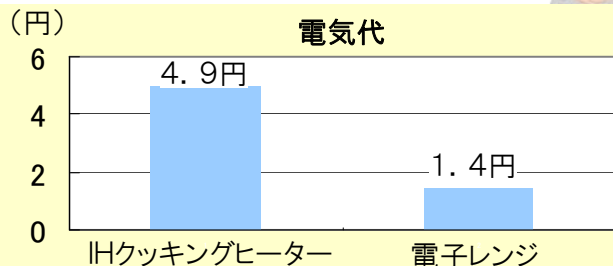
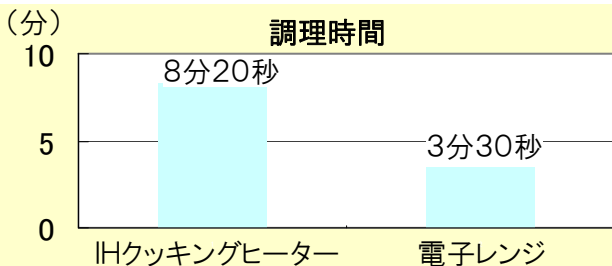


Answer

レトルトカレーは、熱湯に入れて加熱するよりも電子レンジを使用するほうが時間も短縮でき、電気代もおトクです。なお、お鍋に残ったカレーの場合、大きな差はありませんでした。

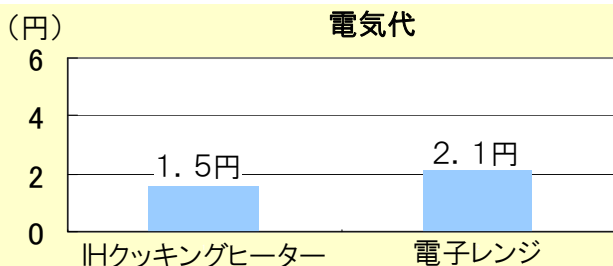
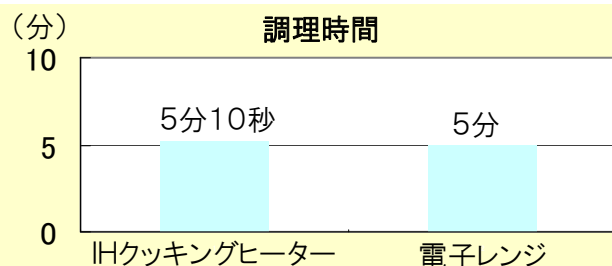


■レトルトカレー(380g)を同じ温度に温まるように加熱しました。



※IHクッキングヒーター:熱湯に袋ごとに入れて加熱 電子レンジ:袋からお皿に移して加熱

■残り物のカレー(380g)を同じ温度に温まるように加熱しました。



※IHクッキングヒーター:鍋のまま加熱 電子レンジ:お皿に入れて加熱

- ・レトルトカレーを温めるときは、袋からお皿に移して電子レンジで加熱すると、お湯を沸かす必要がないので、時間も電気代も半分以下にできます。
- ・残り物のカレーは、調理時間はほぼ同じで、電気代にも大きな差はありませんでした。

【試験期間】2003年7月～8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-321L(3kWのIHで加熱)

電子レンジ:シャープ RE-LA1(500W出力で加熱)

※メーカー名は2003年8月当時による

【試験条件】レトルトカレー2袋(380g)と冷蔵庫で保存した残り物のカレー(380g)をIHクッキングヒーターと電子レンジで加熱しました。

IHクッキングヒーターと電子レンジで温めたカレーがほぼ同じ温度に温めるまでに要した加熱時間を測定しました。

【試算条件】電気料金:25.19円/kWh(税込) 東京電力「従量電灯B」第2段階料金(2013年9月)

(c)東京電力