

調べてみました!



電子レンジ

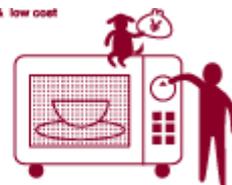


Question

野菜の下ごしらえは、お湯で茹でるより
電子レンジを使うと簡単でおトクになるの？



quick & low cost

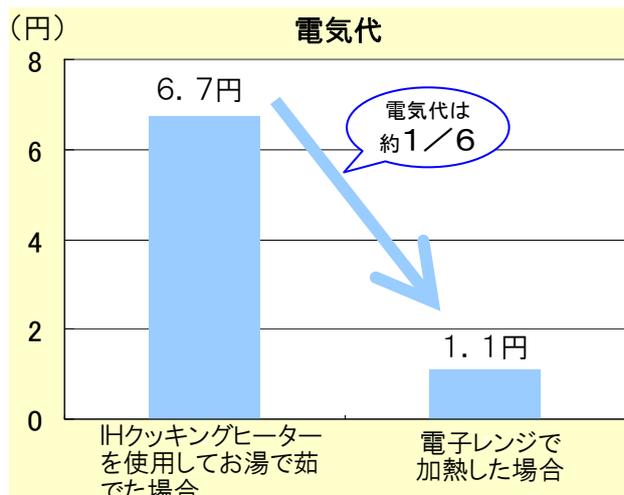
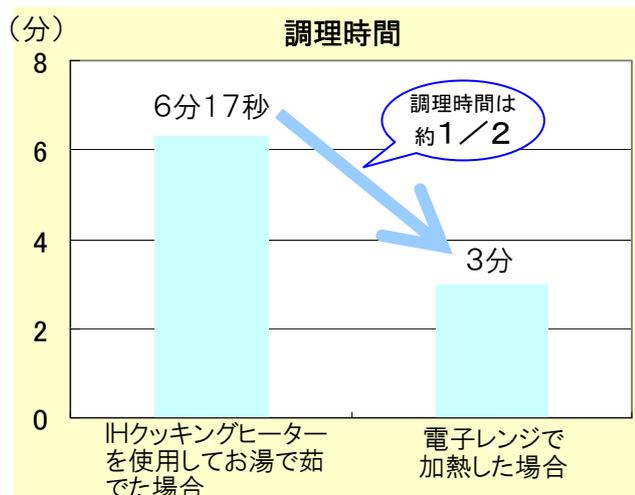


Answer

野菜をお湯で茹でるより、電子レンジで加熱すると
時間も短縮でき、電気代もおトクです。
電子レンジならお湯を沸かす必要がなく、水道代も削減できます。



■ほうれん草を「IHクッキングヒーターを使用してお湯で茹でた場合」と「電子レンジで加熱した場合」について、時間と電気代を比較してみました。



電子レンジで加熱すると、調理時間は約1/2、電気代は約1/6になりました。

【試験期間】2007年1月～2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-H32B (3kWのIHで加熱)

・電子レンジ: 松下電器産業 NE-SV30HA (500W出力で加熱)

※メーカー名は2007年2月当時による

【試験条件】・約200gのほうれん草を加熱調理しました。

・IHクッキングヒーター: 沸かしたお湯でほうれん草を茹でました。

・電子レンジ: ほうれん草をラップで包み加熱しました。

※ 試験は3度実施し、平均値を採用しました。

【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)