

I ♥
GAS

コンロの買替は ガスでキマリ!

信頼できる高い安全性、そして強火から弱火までつくりたい料理に応じて火力が調節できる操作性。
進化したコンロが、毎日のおいしい料理づくりをお手伝いします。





あんしん

べんり

きれい

おいしい

取替も簡単!

Siセンサーコンロってご存知ですか?

おいしい暮らしをガスで応援します。

あんしん

調理中の“もしも”を防ぐ、
安心満載のSiセンサーです。

センサーが油温をチェック、天ぷら油の過熱による火災を防ぐ**調理油過熱防止機能**や、吹きこぼれで火が消えても自動でガスを止め、ガス漏れを防ぐ**立消え安全装置**などが付いています。



頼りになる多彩な「安心機能」

- 焦げつき消火機能** 鍋底が焦げつくと自動で消火
- 消し忘れ消火機能** 火を消し忘れても自動で消火
- 鍋なし検知機能** 鍋を外すと弱火になり自動消火*
- 感震自動消火機能** 震度4以上の揺れで自動消火*



「消えルック」、「あげルック」は、大阪ガス(株)の登録商標です。

*一部搭載していない機種もあります。

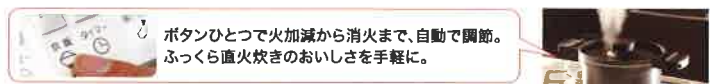
べんり

簡単、賢い、便利な機能で、
忙しくてもゆったり調理できます。

お好みの温度を設定すれば、センサーが油の温度を感知して火力を自動調節する**油温度調節機能**、火加減の調節から消火まですべて自動で行う**炊飯機能**、調理時間を設定できる**調理タイマー**、沸騰後に自動消火する**沸騰自動消火機能**が付いています。



中までじっくり加熱したい料理に カラッと揚げたい天ぷらなどに こんがりサクッと、唐揚げなどに



ボタンひとつで火加減から消火まで、自動で調節。ふっくら直火炊きのおいしさを手軽に。



ご存知ですか?
ガス豆知識

ガスは直火でのやけどが心配と思われがちですが、炎が目で見えることで本能的に危険を感じ、逆にやけどの心配が減ります。IHは間接検知。検知する温度に誤差を生じやすく、事故に至るケースもあります。



ご存知ですか?
ガス豆知識

ステンレス鍋、魚焼きの網、中華鍋、アルミ鍋、銅のやかん・鍋、土鍋、鉄製フライパン、耐熱ガラスと、ガスなら調理器具を選ばません!!

きれい

お手入れ簡単、ラクラク
お掃除でいつもピカピカです。



ゴトクが取り外せるフラットな天板設計なので吹きこぼれなどの汚れもサッとひと拭き。拭きやすくして手間もかかりません。

汚れがこびりつきにくい素材を加工したグリル皿なので、しつこい汚れも簡単に落とすことができます。



ご存知ですか?
ガス豆知識

換気扇の空気の流れに炎の上昇気流がプラスされますから、汚れは確実に換気扇に行くため、汚れの飛散範囲は狭くなります。



おいしい

ガスの強火で、料理がさらに
おいしく仕上がります。



中華料理などの炒めものはサッと手早く、強火のパワーでシャキッと調理できるのが魅力です。食材の旨味や水分も逃がさないで、お肉はジューシーに仕上がります。また、炊飯機能を使えば、ごはんもおいしく炊きあがります。



ご存知ですか?
ガス豆知識

IHは2分たっても鍋底しが温まりません。よってガスの方が早く仕上がりが、低コスト!火力が強いから、中華鍋や土鍋の料理はもちろんな、焼き魚もおいしくできあがります。チャーハンもパラパラ!

まだまだあります!ガスのいいところ

省エネ性

ガスは家に届くまでがエコ。CO₂排出量、光熱費はIHの約半分です。

CO₂半分以下



光熱費約半分

経済性

夜は安くても昼は割高な電気代。IHは設置時に思わぬ出費が発生する!?

いつでもコストは同じ



いつでもコストは同じ

お問い合わせは

有限会社 ダイヤ米穀

〒510-0958 四日市市小古曾四丁目2番2号

020 120-451151