

# Si センサーコンロとIH クッキングヒーターの違いは？

## 調理性

ガスコンロは火が見えるので、火加減を見ながら調理できます。  
トロ火から高火力まで思いのまま。  
煮物から炒め物など、様々な調理スタイルが可能です。



## 安全性

ガスコンロの温度センサーは、  
全てのバーナーで鍋底の温度を「直接検知」して、  
常に温度をチェックします。  
油が一定の温度まで上がると、  
自動的に火力を調整して発火を防ぎます。

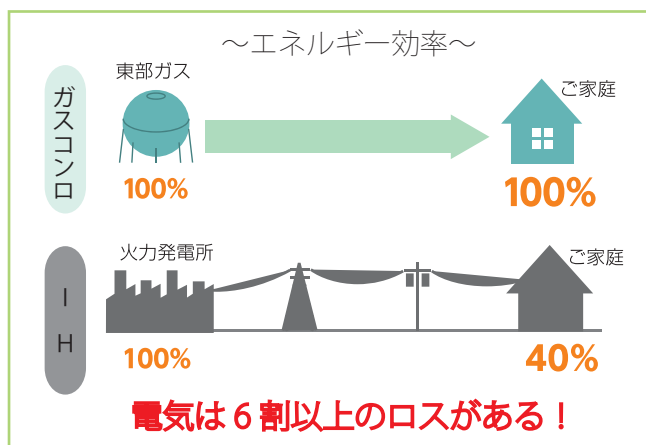
IHクッキングヒーターの温度センサーは、  
ガラス天板を介した「間接検知」となるため、  
センサーが正常に作動しないケースもあります。



## 省エネ性

「IHクッキングヒーターは燃焼しないから、  
CO<sub>2</sub> の発生は少ないの？」

実際は電気の発電時に多くのCO<sub>2</sub>が発生し、  
送電時のエネルギーロスを考慮すると、  
ガスよりも多くのCO<sub>2</sub>を排出しています。  
CO<sub>2</sub>の排出量が少なく、省エネ性の高い  
ガスコンロをお使いになりませんか？



## 経済性

ガスコンロは本体価格の幅が広いため、  
お客さまの予算に合わせて機種を選択できます。  
今まで使用していたフライパンや鍋もそのまま使用できます。  
IHクッキングヒーターを使う場合には、  
対応の鍋類の購入や電気工事が必要になる場合があります。

