

どんななべがスマートアンダーレンジに適しているのでしょうか？

	○ 使えるなべ	× 使えないなべ
材質	 鉄・ホーロー・ステンレス ●ステンレス（特に多層なべ）は、熱によって火力が弱くなったり加熱しなかったりするものがあります。	 ●アルミ・銅・土鍋・ガラス・セラミック
大きさ	●直径 12cm～26cm のもの	●直径 12cm 未満のもの
形状	 ●底の平らなもの	 ●底が丸いもの  ●そこにへりがあるもの  ●脚があるもの

使えるなべ・使えないなべ

※スマートアンダーレンジでは、材質や大きさ、形状により使えるなべと使えないなべがあります。なべは、財団法人「製品安全協会」のSGマークのあるもの、または、ピースワールド推奨専用なべをお勧めします。



スマートアンダーレンジ専用なべ



使用可能で推奨（適合）されるなべ

1. ホーローまたはステンレス製のなべ。
2. 多層なべはなべによって火力が弱くなったり、加熱できないものがあります。
3. 底の直径が 12cm 以上、26cm 以下のなべ。
4. 弊社で推奨するスマートアンダーレンジ専用なべを使用したしゃぶしゃぶ、焼肉などが本製品での調理に向いています。

※スマートアンダーレンジはインダクション原理を基盤として開発された製品です。したがって調理時には必ず弊社が推奨する IH 使用可能表示がされている IH 専用なべや弊社の専用 BBQ なべを使用してください。