

◎アンダーレンジに適した調理器具は、どのようなものでしょうか？

●使用可能であり、推奨（適合）する容器

1. 鉄製ホーロー素材やステンレス素材の鍋・容器がアンダーレンジの使用に適しています。
2. 多層底の鍋は、アンダーレンジの使用に適した材料と形状でなければなりません。
3. 底の直径12cm～26cmの鍋・容器がアンダーレンジの使用に適した底サイズです。
4. 当社が推奨するIH専用容器とアンダーレンジ専用容器は、しゃぶしゃぶ、チゲ類、バーベキュー料理の使用に適しています。

※スマートアンダーレンジはIHの原理に基づいて開発された製品です。したがって、調理の際には必ずメーカーが推奨するIH使用可能と表示されているIH専用容器または、メーカーの専用BBQ容器を使用する必要があります。



専用ステンレス容器
(当社推奨専用容器)



ステンレス製ケトル
(当社推奨専用容器)



専用鋳鉄容器
(当社推奨専用容器)



鉄製容器
(当社推奨専用容器)



専用BBQ容器
(当社特許製品)



専用BBQ容器
(当社特許製品)



専用BBQ容器
(当社特許製品)

●使用可能が使用を禁止する容器

※アルミ・銅素材の容器や鍋底が直径12cmに及ばない容器、または底の突出高さが2mm以上であったり、二重底板ステンレス鍋は、本製品の使用を禁止します。

※IH専用容器であっても、長時間加熱する容器（例えば、寸胴鍋）と油、食用油を入れて加熱する揚げ物容器（料理）は、本製品に使用を禁止します。



油・食用油を入れて加熱するすべての天婦羅容器（料理）



煮込み系の長時間加熱する容器（料理）



アルミ容器の鍋底(裏側)にステンレス板を貼り付けた容器



鍋底がU字型容器
又はその他磁性が弱い容器



鍋底(裏側)にスチール板が貼り付けられた形態の製品



鍋底(裏側)に鉄分を振りかけて(混入)IH対応に作られた容器

●使用不可能で禁止する容器

※下記の容器は、アンダーレンジが動作しなかったり、動作をしても容器の底の高い輻射熱によって、パッドとテーブルが破損したり、火災が発生する可能性があります。



磁性のないセラミックやガラス容器



磁場は作動するが鍋底(裏側)に熱伝導フィルムや鉄分を振りかけて(混入)鍋裏を加熱して容器を加熱する方式の容器