

商品紹介

あんしん

全口センサー搭載 SIセンサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、
安心・便利機能を充実させた新しいコンロです。



高温モード(センサー解除スイッチ)

約290℃で自動温度調節します。

早切れ防止機能

鍋底が約250℃になっても消火せずに、
自動で火力調節します。

焦げつき消火機能

煮物など鍋の焦げつきを、
初期段階で感知し自動消火します。

立消え安全装置

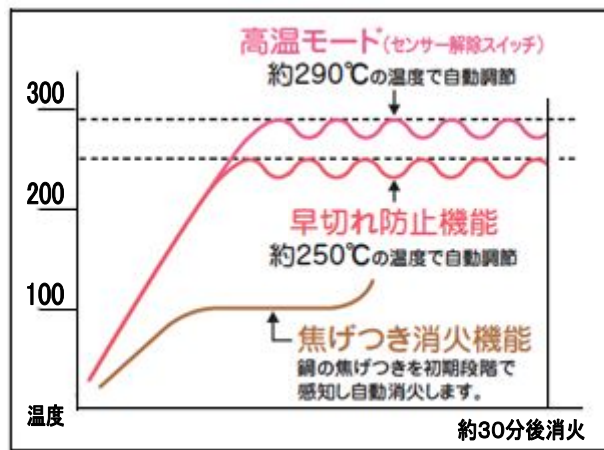
煮こぼれや風などで、万一火が消え
ても自動でガスを止めます。

コンロ消し忘れ消火機能

火にかけた鍋をうっかりわすれても、
約2時間で自動消火します。

電源オートオフ機能

コンロを使わない時は、3分後に
自動で電源が切れます。



グリル消し忘れ消火機能

万一消し忘れた場合、約15分で
自動消火します。

感震停止機能

調理中でも器具本体が震度4以上の
揺れを感知すると自動消火します。

鍋なし検知機能

鍋を置いていない状態では点火せず
調理中に鍋を持ち上げると弱火にな
ります。衣類のそで口への引火を防ぎます。

グリル加熱防止機能

グリル庫内の温度が異状に上がると
自動で消火します。

ココが違う!! 炎の料理をもっとたのしむために、比べてみてください。

ガスコンロとIHクッキングヒーター

鍋底にピッタリ密着。より安心なガスコンロのセンサー。

鍋底にピッタリくっついて温度変化をすばやく検知するガス
コンロのセンサー。直に鍋底の温度を測って自動的に火力を調
節するから、揚げ物を調理する場合、200ml程度の少ない油で
も乾煎防止にしっかり対応できます。

IHクッキングヒーターはトッププレートを含むため500ml以上の油が必要です。



鍋全体を温めるから、おいしさが違うガスコンロ。

炎の力で鍋全体を一気に加熱するから、揚げ物の際も設定温度
まですばやく上昇します。また、鍋全体を均一に加熱すること
で大きく対流がおこりムラが少なくおいしい煮物ができます。



社長よりひとこと

いつも「かとけん通信」を読んでいただきありがとうございます。5月号はGWもあり発行が遅れてしまいました。(反省)
今年のGWはとても良い天気と暖かくなってよかったと思っていたら、またまた寒い日が……いづいになつた分暖かくなるん
でしようねえ。世間の奥様方も洗濯物が乾きにくいし、大変苦勞されています。(ガスを使えば解決ですが……)
今回もちょっとした「アヒル」×「うなぎ」を掲載していますので、参考にいただければ幸いです。

代表取締役 加藤 淳



住まいのちえ

食中毒予防に効果的！



まな板のお手入れ方法、ご存知ですか？

肉と魚で分けて使うのが理想的

清潔に保てていないまな板は食中毒の原因となる細菌の温床にもなりかねません。特にジメジメする季節には要注意！生物を切るまな板と、野菜のまな板とは裏表でも良いので分けて使おう。木製でもポリエチレン製でも、使った後はすぐにクレンザーを付けたタワシでよく洗おう。十分にすすぎましょ。

一日の終わりにサッと熱湯を掛けておけばさらに安心です。こご気をつけたいのは、汚れがついたまま熱湯をかけばいいこと。肉や魚のタンパク成分が固まってこびりついてしまうからです。

週に1度は殺菌を！

また、日ごろのお手入れに加え、週に1度の消毒も忘れずに。ポリ

エチレン製のまな板なら、ポリ袋に標準使用濃度に薄めた漂白剤とともに1~2時間つけておきましょう。その後十分にすすいで下さい。木製のまな板の場合は水分を吸収してしまおうので、漂白剤の使用は避けて、熱湯消毒を。どちらも殺菌後は十分乾燥させてください。



梅雨時

玄関のジメジメ&ニオイ防止アイデア

カサの水滴ポタポタには...



水滴がポタポタ落ちるカサやレインコートは、ジメジメ発生の原因に...。カサ立ての下にレンガを置いたり、レングで玄関前に濡れた物一時置き場をつくると、水を吸い取ってくれます。晴れた日にはレンガを干すことを忘れずに！

靴箱のヤ〜なニオイには...

湿度が高くなると、靴のムレやニオイも気になるもの。調湿&消臭効果のある炭を靴箱に入れておくだけで、ジメジメやイヤなニオイを防ぐことができます。雨が濡れてしまった靴は新聞紙などで詰め、風通しの良い所で陰干しし、かわかしてから靴箱に入れましょ。



今月のかとけんさん

ゴールデンウィークは、天気もよく過ごせましたね。もうすぐイヤな梅雨になり、大きなムカゲも出てきますよ。(がまれなように)

湿気対策、害虫対策は十分に！

※殺虫剤の買い置きは、お忘れなく！！



村上

かんたん手料理レシピ

ライスオムレツ



卵掛けご飯をフライパンで焼くだけ！ソースやマヨネーズをかけてどうぞ。

- ①プロセスチーズ、ソーセージは輪切りに。パセリはみじん切りにする。
- ②①とご飯、卵を混ぜ合わせ、塩コショウで味をよとのえる。
- ③フライパンにサラダ油を引く。②をたぎ、両面をこんがり焼いたら完成。

材料(1人分)

ご飯	茶碗1杯
卵	1コ
プロセスチーズ	10g
ソーセージ	2本
パセリ	少々
塩・コショウ	少々
サラダ油	少々

冷奴風クリームチーズ

一瞬でできる絶品おつまみです。突然のお客さまにも喜ばれます。

材料(1つ分)

クリームチーズ	180g
かつおぶし	2パック
しょう油	少々

- ①クリームチーズの上にかつおぶしをのせる。
- ②しょう油をさっと掛けてでき上がり。

※好みでシソや白ごまを添えても



福知山市ガス公認業者、地域密着、地域一番の増改築専門店



福知山市北本町二区30-1
加藤建設(株) [ライフ福知山]

0120-24-1900

ライフ福知山

検索

