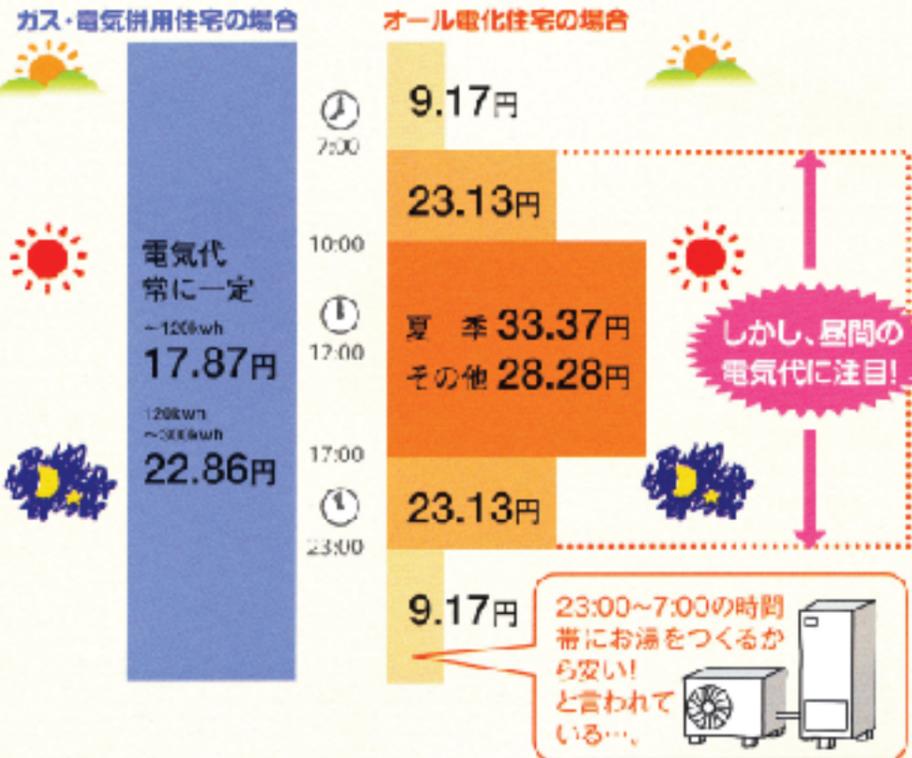


ポイント

オール電化は経済的?

『夜間の割安な料金単価で、光熱費が安くなる!』って言うけれども...?

電気料金単価の比較 東京電力「電化上手」の料金体系(平成20年9月)



* 出典: 埼玉県ガス協会「あなたの?にお答えします。」



ポイント!

昼間に必要な電気もあるのに、その時間帯の料金は高いですね!



* 出典: 埼玉県ガス協会「あなたの?にお答えします。」

昼間の電気は非常に高い! 初期投資費用も高いですね! 長い期間で考えると本当に光熱費が安くなるのでしょうか!?

お問い合わせ先

快適な都市ガス 埼玉ガス株式会社
〒366-0836 深谷市伊勢方395番地1
TEL 048-571-1335 FAX 048-572-7921
ホームページアドレス http://saitamagas.co.jp

ポイント

電磁調理器(IH)は安全なの?

火がない電磁調理器(IH)でも火災は起きる!

IHヒーター 火の用心

IHクッキングヒーターで火災事故の危険がある使用例

IHクッキングヒーターで調理できる人気のIH(電磁誘導加熱)クッキングヒーター。しかし、専用の鍋を使わないなど誤った使い方による火災も増えている。「便利で安全」と過信せず、正しく使いこなしたい。(経済部 武石裕弘)

使い方の誤り事故増加

「IHクッキングヒーター」は、磁力で鍋を加熱させる。ガスや火を使わないため、ガス中毒の心配もなく、安全度は高いとされる。また、熱効率がよく、光熱費を節約できる点も人気の理由だ。2008年の国内の出荷台数は約400万台と、10年間で約1.0倍に増加した。

誤った使用による火災も増えている。経済産業省によると、07年5月からの2年間で23件の火災の報告があり、うち約9割が「一人のミス」によるものだった。

一人のミスの内容は、①IH用の鍋を使用していない②調理中に電源が落ちた③IHヒーターの操作を誤る④その場を離れる⑤に大別される。

最も注意しなければならぬのは調理中に使う鍋の選択だ。IHでは、底が平らな専用の鍋を使わなければならない。ガスコンロで使うような鍋は丸いものやくぼみがあるものが多い。

また、節電のためなどに鍋に入れた油を過熱しすぎると、油の温度が数分で発火点(約300度)まで達してしまい、沸りのものに引火する恐れもある。

一方、揚げ物などを高温モードのまま調理した場合、同様に加熱し過ぎてしまった危険がある。調理に合った温度設定と確認することが大切だ。

経済産業省は、こうした事故を防ぐため、主婦などを対象にしたセミナーで適切な使用を呼びかけているほか、メーカー側もイラストをつけた取り扱いは説明書を作成するなど、啓発に努めている。

IHクッキングヒーターの国内出荷台数の推移(万台) ※日本電機工業会調べ

1998 2000 02 04 06 08

▲ IHヒーターの火災増加を報道する新聞記事(出典: 2009年6月30日付 読売新聞)



ポイント!

火がないから安全とは言えません。電磁調理器(IH)も発火する危険性や余熱によるやけどの危険性があるのですね!

全6回にわたり都市ガスに関するご案内広告を配布させていただきましたが、当広告が最終となります。最後までお付き合いいただきまして誠にありがとうございました。これからも都市ガス事業へのご理解とご協力を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

お問い合わせ先

快適な都市ガス 埼玉ガス株式会社
〒366-0836 深谷市伊勢方395番地1
TEL 048-571-1335 FAX 048-572-7921
ホームページアドレス http://saitamagas.co.jp