



ガスコンロ選び

きほんのき



かしこく選んで
くださいね!



一般社団法人

日本ガス石油機器工業会

ガスコンロ選び 基本のき

家のガスコンロを買い替えることにしたのはいいけど、いざ選ぼうとすると、どれも素敵に見えて迷っちゃう……。そんなことをお悩みの方に、本冊子ではガスコンロを選ぶ時に気をつけたい点をまとめてみました。

ガスコンロを買い替えることにしたんだけど、どんなのがいいのかな？

コンロ選びにもポイントがあるんですよ。私におまかせください！

Contents

掃除しやすい天板って
どれなの？

Lesson.1 まずは天板選びから……………P.3

ガスコンロって
どんなサイズがあるの？

Lesson.2 サイズはどうする？……………P.5

グリルって
どんな使い方ができるの？

Lesson.3 知っておきたい最新グリル事情…P.7

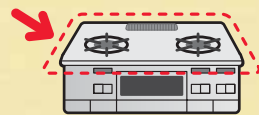
どんな
便利機能があるの？

Lesson.4 最新便利機能を使いこなそう！…P.9

引越しても
そのままコンロが使えるの？

Q & A そろそろ知りたいガスコンロ……………裏面





1 ガラストップがダントツ人気。



天板はどんなタイプがよろしいですか。

ガラス？ ホーロー？
フッ素コーティング？



ガスコンロの天板にはガラス、ホーロー、フッ素コーティングなどがあります。最近人気があるのが、さっと拭くだけで汚れがとれて、光沢のある表面が長持ちし、耐久性の高いガラストップ天板です。一般的なものはホーローの天板。ホーローは傷がつきにくく、価格が安いのですが、汚れがこびりつきやすいという欠点があります。その天板にフッ素をコーティングして、汚れを拭き取りやすくしている天板もあります。また、天板にはアルミ、ステンレスタイプもあります。詳しくは各メーカーのショールームをご覧ください。

ガラストップ



ホーロー



フッ素コーティング



2 おぼえておきたい、天板掃除のコツ。



天板掃除にもコツがございます。

やっぱり掃除しやすい方がいいな。



お掃除がカンタンなガラストップの天板ですが、詳しいお手入れ方法についてはホームページの動画をご覧ください。天板以外のお手入れ方法も詳しく紹介しています。



<http://www.jgka.or.jp/consumer/gasu-riyou/choice/gasukonro/index.html>

素材別お掃除の注意点

ホーロー フッ素コート ステンレス

金属の表面にガラスを焼き付けたもの。汚れを放置するとこびり付きやすくなるので、早めにお手入れするのがコツ。

汚れを取りやすくしたコーティング。表面は固いものでこすると剥がれてしまいます。落ちにくい汚れは乾いた布か柔らかい紙でお手入れします。

丈夫ですがナイロンたわしなど表面の固いものを使うとキズが付きます。布か柔らかいスポンジでステンレスの目に沿ってお手入れします。

サイズはどうする？



1 テーブルコンロのサイズは2種類。



テーブルコンロの場合、壁との距離にご注意ください。

火事になったら大変だもんね。



ガス台にのせて使う卓上型は、横幅が56cmと60cmの2種類があります。キッチンにあったサイズを選びましょう。

ワンポイントアドバイス タイルやステンレスが貼られていても、壁の下地が耐火構造以外の壁の場合、設置方法は以下のとおりです。

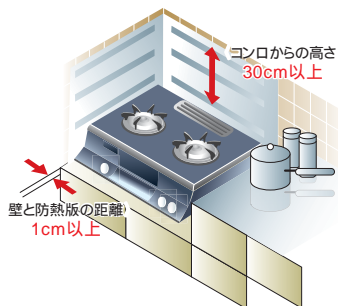
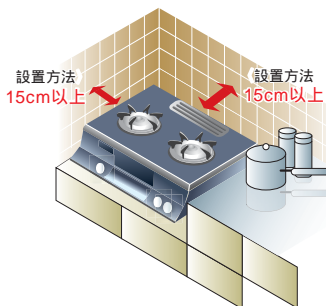
タイルやステンレスが貼られていても壁の下地が木材の場合も含まれます。

設置方法

コンロと壁との距離は左右、後部に15cm以上必要です。

設置方法

コンロと壁との距離が左右、後部に15cm未満の場合は必ず防熱板を取り付けてください。



2 ビルトインコンロのサイズは3種類。

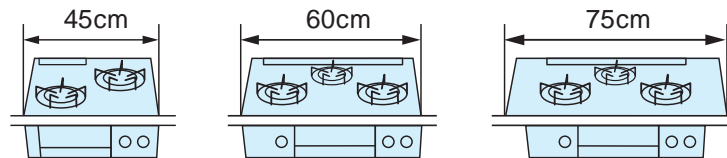


システムキッチンのコンロには3種類のサイズがあります。

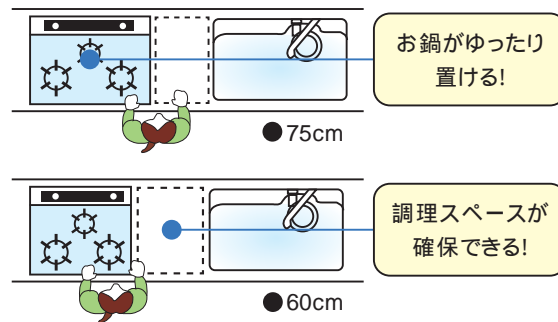
うちのサイズはどれだっけ？

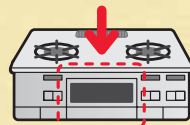


システムキッチンで、ガスコンロが組み込みになっているのであればビルトインコンロです。主に横幅が45cm、60cm、75cmの3種類があります。



サイズ選びは、例えば「お鍋がゆったり置ける」方がいいのか、「調理スペースが確保できる」方がいいのかなど、使い勝手に合わせて選びましょう。





1 両面焼きやワイドサイズに注目!



食材を裏返す手間のない
両面焼きグリルや一度に焼ける
ワイドサイズがおすすめです。



お腹がへって
きちゃった。

■ 水なし両面焼きグリル

水を入れたり、食材を裏返す手間がないのが水なし両面焼きグリル。上下ガス火で焼き上げるから、片面焼きグリルに比べて、グリル内の温度が高く、おいしさを逃がしません。



■ ワイドサイズ

食材を切らずに入れられて、たくさんの量を一度に焼けるのがワイドサイズのグリル。直径24cmのピザも丸ごと焼け、サンマなら5尾並びます。



■ ダッチオーブン

ダッチオーブンを使える機種では様々な本格的オーブン料理が手軽にできます。肉料理や魚料理はもちろん、パンやケーキなどの料理も楽しめます。蓄熱性が高いので、予熱を使って料理ができるエコな料理方法です。



ダッチオーブンでできるスイーツレシピ

グリル
DE
レシピ

びっくりBIGプリン

(焼き時間:10分
余熱時間:18分)

材料 グラニュー糖:80g
水:大さじ3
バター(塗り用):適量
牛乳:550ml
グラニュー糖:100g
卵:6個

作りか

①. 鍋にグラニュー糖と水大さじ2を入れて火にかけて、茶褐色に焦がして残りの大さじ1の水を加える。バターを塗ったダッチオーブンに流し、冷ます。②. 鍋にAを入れ温める。③. ボウルに卵を割りほぐし、室温まで冷ました2を少しずつ加え、漉す。④. ①に③を流し入れ、蓋をする。グリルのダッチオーブンキーを選択し10分加熱。そのままグリル内に18分置く。⑤. 蓋を外して冷ます。



グリル
DE
レシピ

キャロットケーキ

(焼き時間:6~7分
余熱時間:7~8分)

材料 ホットケーキミックス:150g
卵:1個 砂糖:20g
オレンジジュース:50cc
にんじん:50g サラダ油:30cc
くるみ(軽く炒って粗く刻む):25g
お好みでシナモンパウダー:適量
粉砂糖

作りか

①. 蓋の内面、本体の側面にサラダ油(分量外)を塗る。クッキングシートを本体に敷いておく。②. ボウルに卵、砂糖を入れてよく混ぜ、すりおろしたにんじん、オレンジジュース、ホットケーキミックス、お好みでシナモンパウダーを加えてさらに混ぜる。③. ②にくるみとサラダ油を加えて混ぜ、本体に流し込み、上面を平にならし、蓋をする。④. グリルに入れて上火強・下火強で6~7分焼く。⑤. 火を止めて7~8分余熱で仕上げる。



グリル
DE
レシピ

パイナップルチーズケーキ

(調理時間:約45分)

材料 パイナップル缶:4枚
クリームチーズ:200g
オレンジジュース:50cc
無塩バター:40g
グラニュー糖:200g
卵:2個
ホットケーキミックス:150g
ココナッツロング:適宜

作りか

①. パイナップルは1cm角に切り、キッチンタオル等で水気を取っておく。②. ボウルにクリームチーズと無塩バターを入れてよくかき混ぜる。さらにグラニュー糖を加えて混ぜ、溶いた卵を少しずつ入れてそのつどよくかき混ぜる。③. ②にホットケーキミックスを加え、切るように混ぜる。さらに①を加えてさっくり混ぜ合わせる。④. ダッチオーブンにオープンシートを敷いて③を流し込み、平らにする。蓋をしてグリルに入れる。⑤. 「オープン[パウンドケーキ]」を選択し、点火する。手動の場合はダッチオーブン「ケーキ/パン[強]」を選択し、タイマーを18分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で12分余熱する。⑥. ダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。⑦. 4面の端を切り落として6等分に切り、断面にココナッツロングをまぶす。



✂️ コンロメーカーのホームページにはレシピがいっぱい。✂️



《ハーマン》
こんなに簡単、
ダッチオーブンクッキング



《パロマ》
グリルダッチオーブン
レシピ集



《リンナイ》
機能で選ぶ
ダッチオーブン料理



1 便利な機能はもう手放せない?

便利なのはもちろん、安全もサポートしてくれるんです。

時間がたつと自動で消火してくれるんだ。

① コンロ調理タイマー

調理時間に合わせてコンロの消火時間を設定できます。

② グリル調理タイマー

焼きすぎの心配のいらぬ便利なタイマーです。

③ 温度調節機能

天ぷら、フライなどの揚げ物をするときに、油の温度を一定に保ちます。

④ 炊飯機能

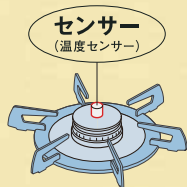
自動で火力を調節しながら、ご飯を炊きあげるすぐれものです。

⑤ 湯沸かし機能

お湯が沸くと自動消火。保持時間も設定できるので保温時に重宝します。

お使いのガスコンロには、火災事故を防ぐ温度センサーはついてますか?

ガスコンロ火災の原因でもっとも多いのが「消し忘れによる事故」。Siセンサーコンロでは、調理油の過熱を防ぐセンサーが常にはたらき、火災事故を防いでいます。2009年に全ロセンサー装備が法律で義務づけられてから、ガスコンロの火災件数は5年間で37%減と大幅に減少しています。(総務省消防庁調べ)



2 ガスコンロでご飯を炊こう、トーストを焼こう。

ガスコンロで簡単においしいご飯が炊けるんです。

火加減とか難しいのかな。

ガスコンロを使ってご飯が炊けることをご存知でしたか。火加減がわからなくてもおいしいご飯が自動*で炊けるんです。停電時に安心だけでなく、ふだんからの節電にもつながります。*炊飯機能付の場合

ガスで炊いたご飯がおいしいワケ!

強火

ガスの強い火力で鍋底全体を包み込んですばやく加熱し、うまみ成分を閉じ込めます。

赤外線効果

高い赤外線効果で、お米が内側からしっかり加熱されます。

対流

激しい対流が起きるので、お米1粒1粒がムラなく炊き上がります。



また、トーストだって焼けるんです。ガスコンロのグリルがオーブントースターのかわりになります。オプションのクッキングプレートまたはトーストプレートを使えば簡単にトーストが焼けます。ぜひ活用してみましょう。





Q.1 引っ越しなどで住居が変わっても、同じガスコンロを使えますか？



引っ越しても同じコンロ、使えるでしょ。

ガスの種類によって
部品の交換が必要です。



A.1

現在、使用しているガス器具のガスの種類と転居先のガスの種類が同じであれば、そのまま使用できます。ガスの種類にはプロパンガスや都市ガス(12A・13A)などがあり、種類が異なる場合でも、内部の部品を交換すれば使えます。

部品の交換は最寄のガス会社、プロパン販売店、またはメーカーにお問い合わせください。

Q.2

システムキッチン用のガスコンロを取り替える場合、サイズは問題ないのでしょうか？



「システム」ってことは
ガスコンロは取り替えられないの？

業界標準の規定がありますので、
問題ありません。



A.2

ガスコンロの寸法は業界標準で規定されていますので、ほとんどの場合、問題はありません。

万が一、コンロの周辺に隙間ができる場合にも、隙間を埋める部材で調整することができます。

Q.3

自宅のガスの種類を確認する方法は？



「ところで、うちで使っている
ガスの種類ってなんだっけ？

契約書やガス料金の明細書で
確認できます。



A.3

屋外にガスボンベが設置されている場合はLPガス(プロパンガス)です。また、ガスメーターやガス会社との契約書、ガス料金の明細書でも確認できます。

「LPガス」と記載されていればプロパンガス、「12A」や「13A」と記載されていれば都市ガスのことです。

製品に関する
お問い合わせ先

- (株) ノーリツ / 0120-911-026 (コンタクトセンター)
<http://noritz.co.jp/contact.html>
- (株) ハーマン / 0120-38-8180 (コンタクトセンター)
<http://www.harman.co.jp/index.html>
- (株) パロマ / 052-824-5145 (お客様相談室)
<http://www.paloma.co.jp>
- リンナイ (株) / 0120-054-321 (お客様センター)
<http://www.rinnai.co.jp/contact/index.html>