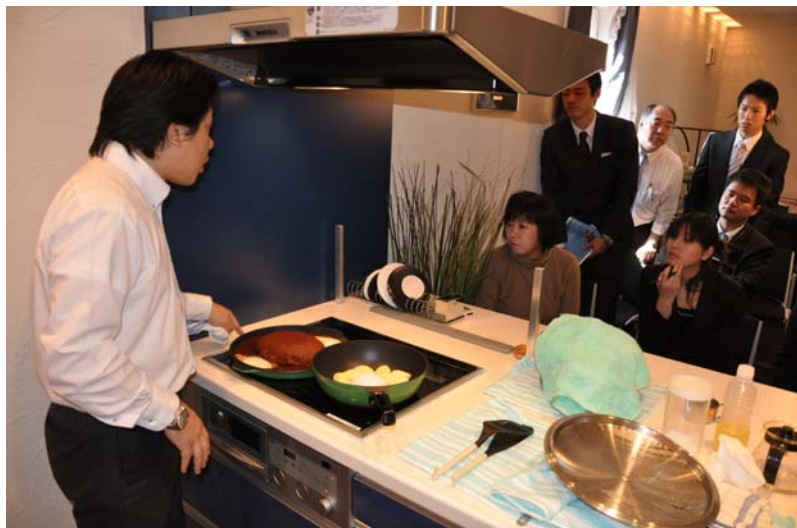


これからのキッチンにはこれ！！ドイツ生まれの遠赤外線セラミック調理器

スーパーラジエントヒーター

実演会開催決定！！



一見、IHのようですが...

★IHではありません！



より安全に より美味しく より経済的に

次世代のオール電化 快適キッチンライフをお約束！

遠赤外線効果で、とっても美味しいお料理をご試食下さい。

焼いもと同じ



遠赤外線放射率は78.8%！！（公的機関で立証）

メリットもりたくさん！！

- 素材の美味さを引き出す
- 鍋の素材を選ばない
- 余熱料理で経済的
- プレートがフラットなのでお掃除ラクラク
- 低電磁波なので安心



開催日：2011年1月16日（日）

参加費無料・要予約

★午前の部：10時から（ふっくらご飯とハンバーグの試食付♪）

★午後の部：14時から（衝撃！絶品！大学いも試食付♪）

各回限定5組！！

場所：ハウジングステーションLaLa 港南台ゲストハウス キッチンにて

※内容は予定ですので、変更になる場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

ご予約・お問い合わせはこちら↓

近代ホーム株式会社 TEL:045-833-2622 FAX:045-833-2623

次世代型の遠赤外線
セラミックヒーター

これからの**オール電化**
より**安全**により**使いやすい**
お客様のご意見を取り入れ商品化



スーパーラジエントヒーター

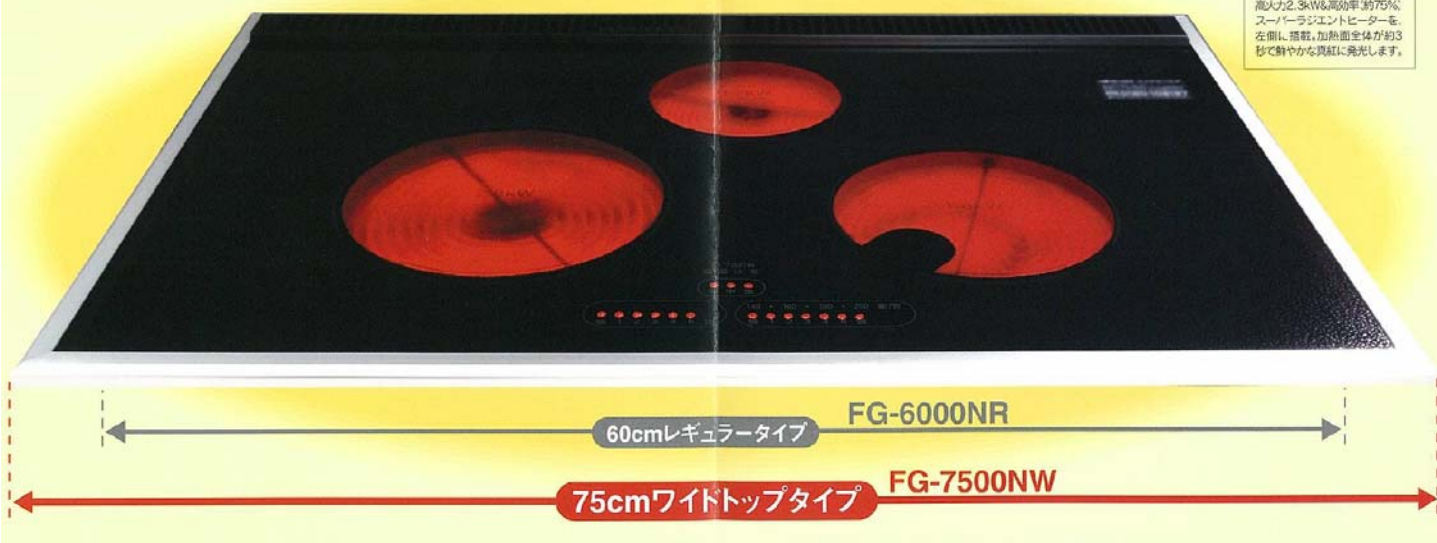
中華料理や炒めものを、美味しく調理するスーパーラジエントヒーター。
3つのスーパーラジエントヒーターを収めた、高級パワフルタイプ。両面ワイドロスターもついて、お料理のレパートリーを多彩に広がります。

オール電化対応

健康住宅対応

パワーアップ200V

高火力2.3kW&高効率約75%
スーパーラジエントヒーターを、
左側に搭載。加熱面全体が約3
秒で鮮やかな真紅に発光します。



さらに便利な3つのポイント

お鍋を選ばず底がフラットな鍋ならOK

スーパーラジエントヒーターは、IHヒーターと違い、どんな材質の鍋でも使用できます。IHヒーターでは使えなかったアルミ鍋や陶器・銅・ガラス等、鍋底が平らで耐熱性のものであればご使用頂けます。



加熱時に蒸気が部屋にこもらない

燃焼によって空気を汚さず、結露やカビ・ダニの原因となる水蒸気も発生しません(鍋から出るものを除く)。またガスよりも上昇気流が少なく油が飛び散りにくいので、キッチンも汚れにくくなります。高気密、高断熱住宅にも最適です。



フラットなので掃除もカンタン

お手入れがとってもカンタン!吹きこぼれや汚れもサッとひと拭きするだけ。毎日らくらくキレイにしておけます。



安いお米でもモチモチ・ツヤツヤに



中から火が通るので生焼けの心配なし!



中までホクホク、石焼き芋効果!



社内での講習会でも
大絶賛の美味しさでした!