

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



クリーンエネルギーのスーパーラジエントヒーターが
快適キッチンライフをお約束。

1 チャイルドロック

主電源スイッチ「入り」の状態
でチャイルドロックキーボ
タンを3秒以上長押しすると
「ピー」とブザーが鳴りロック
が解除され、又、3秒以上長押しすると他のキ
ーボタン操作を受け付けなくなる安全装置。

2 トッププレート3口
独立型高温注意ランプ

トッププレート各ヒーター別、ヒーター通電中
及び通電OFF後もトッププレートが熱い間は
ランプが点灯して注意を促す安全装置。

3 ロースター温度検知装置

水無し検知センサーと異常温度検知
センサーが設定値になると上下のロ
ースターヒーターの通電を停止させる
安全装置。

4 切り忘れ防止機能

トッププレート各ヒーター60分、ロース
ターヒーター25分後、自動的に通電
が止まる安全装置。

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。両面ワイドロースターもついて、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。

5 選択式調理タイマー
(左:右:ロースター3ヶ所選択式)

左右ヒーターは、1分~6時間。
ロースターは、1分~20分。



6 揚げ物温度調節機能

揚げ物温度コントロール機能で油の
温度を各段階に調節できプロの料理
人並にカラッと美味しく揚げられます。
(右ヒーター:140℃~200℃ 7段階)



7 ロースター両面焼

上ヒーター:750W
下ヒーター:650W
のハイパワー。受け
皿に水を張る仕様
で、両面同時通電。
ロースタードアは受
け皿から取り外せ
てお掃除もらくらく。



安全性

SAFETY

炎で調理するガスコン
ロに比べ電気を利用す
る電気クッキングヒー
ターは立ち消えや不完全燃焼がありません。

多彩な安全機能を搭載

- 全ヒーターに切り忘れを防ぐヒーター自動OFF機能(60分) ロースター(25分)
- トッププレートの余熱を知らせる独立型高温注意ランプ
- ロースター温度検知装置
- 一度に電源を切ることができる電源スイッチ
- 低電磁波なので安心。

快適性

COMFORTABLE NATURE

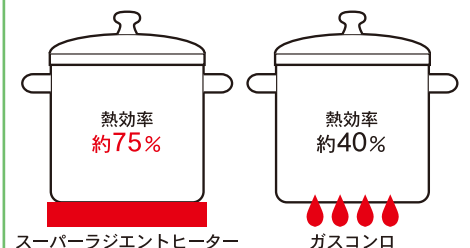
1. ガスと違って上昇気流の発生が少ないので油煙による壁や換気扇の汚れが少なくなります。
2. 排熱が少ないので快適にお料理できます。冷暖房効率がアップします。
3. お部屋の空気を汚しません。燃焼によるCO₂、CO、NO₂、水蒸気などが発生しません。一般家庭でガスを燃焼させると約500g/日の水蒸気ができます。

スーパーラジエントヒーター: 周囲に逃げる熱は約25%
ガスコンロ: 周囲に逃げる熱は約60%

経済性

ECONOMICAL EFFICIENCY

ガスコンロに比べ、熱効率も高いので経済的。
ガスとは違い余熱も使用可能です。



スーパーラジエントヒーターは余熱料理が
できて更に経済的。

MFG スーパーラジエントヒーター

スーパーラジエントヒーター **FG-7500NW**
280,000円(税抜価格)

スーパーラジエントヒーター **FG-6000NR**
260,000円(税抜価格)

ワイド
75cm
タイプ



レギュラー
60cm
タイプ



国内システムキッチンメーカービルトイン対応

さらに便利な3つのポイント

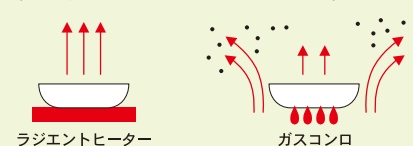
お鍋を選ばず底が
フラットな鍋ならOK

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。



MFG

スーパーラジエントヒーターは、健康に良い遠赤外線の効果が、公的機関(長崎県窯業技術センター)で立証されています。

遠赤外線放射機能による温熱効果で、素材を素早くおいしく調理するほか、調理に必要な水・素材からにじみ出る肉汁や野菜等の分子を最小化するため、栄養素が人体に吸収されやすくなります。

遠赤外線でご家庭のお料理を更においしくします。

