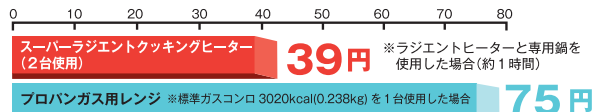


●ラジエントヒーターは電磁波の発生が非常に低いのでペースメーカーや補聴器を使用中の方でも、安心してご使用いただけます。

●これからは省エネ時代
(調理に関する燃料費の比較)



スーパーラジエントクッキングヒーター FG-800

167,200円(税込)
(152,000円 税別)



■仕様
定 格/100V、1350W
大 小/幅295mm×奥行410mm×高さ75mm
熱板の大きさ/直径18cm
コードの長さ/1.8m
火 力 調 節/弱～強(6段階)
温 度 調 節/約53℃～約220℃(7段階)
タイムスイッチ/音声予約付き調理タイマー、
予約タイマー(2種類)、炊飯ボタン
重 さ/約3.3kg

国内メーカーのシステムキッチンに対応ビルトインタイプ



レギュラー
60cm
タイプ

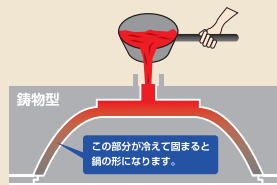


ワイド
75cm
タイプ

■スーパーラジエントクッキングヒーター FG-600TR

■スーパーラジエントクッキングヒーター FG-750TW

スーパーラジエントクッキングヒーターは専用鍋とのセットでのご使用をおすすめしています。価格、組み合わせは別紙価格表をご覧ください。



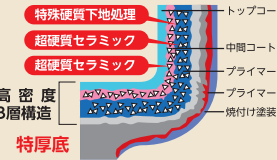
スーパーラジエントクッキングヒーターに最適な専用鍋！底がフラットで熱効率に優れています。

「愛情手作り鍋」です。

熟練職人の手によって、ひとつひとつ丁寧につくられた鋳物製です。鋳物ならではの特厚底でヒーターの熱を効率的に蓄え、鍋全体に均一に伝えます。特厚底なので、熱変形に強く、耐久性にも優れています。

遠赤外線です美味しく調理。

セラミック含有量増量により遠赤外線効果もアップ。食材を素早く熟で包み込み、旨味を閉じ込め、お料理がよりふっくらジューシーに美味しく仕上がります。特殊テフロン加工で汚れがこびり付きにくく、お手入れが簡単なので快適にお使いいただけます。



※200Vラジエントヒーター(ビルトインタイプ)でのご使用の際は、中火以下の火加減で調理してください。又、プレートを使用の際は、表示ランプにプレートが重ならないようにお願いします。



すき焼鍋(26cm)
(強化鋳子蓋付)



チャイナパン(27cm)
(窓付ステンレス蓋付)



ミニポット(20cm)
(強化鋳子蓋付)



焼物プレート(32cm)
(強化鋳子蓋付)



炊飯鍋(22cm)
(炊飯メモリ付)

商品に関する問合せ・クレジットのご質問など **お客様相談窓口** 0120-412-630

総 発 売 元 **SANWA 三和株式会社**
本社/〒812-0016
福岡市博多区博多駅南1丁目6番9号三和ビル
TEL.092-471-5538(代) FAX.092-471-5588
<https://www.sanwa-inf.co.jp>

製 造 元 **エムエフジー株式会社**

販売店 (お問い合わせ・お申し込みは)
販売店募集

202207



スーパーラジエントクッキングヒーター
SUPER RADIANT COOKING HEATER

FG-800

煮る・炊く・焼く・蒸す。
これ一台ですべてOK！
火を使わないから安心・安全クッキング！

遠赤外線効果の美味しさ、届けます!

至福の遠赤外線調理が、業界初の最上級セラミックにより実現しました。



簡単2ステップで炊飯予約も出来ます。

ふっくらおいしいご飯が約18分(3合)で自動炊飯!!
遠赤外線効果でお米がふっくら美味しく炊きあがります。

新しいキッチンライフをご提案。

御飯朝食
ご飯が電器釜の1/3の時間ででき、遠赤外線効果で最高の美味しさ!

炊く

焼物料理
魚・肉を焼いたら炭火焼が旨味がアップ!

焼く

煮物料理
煮込み時間もしっかり設定、ふっくらと仕上がります。

煮る

炒め料理
炒める

揚げ料理
少ない油でサクッと揚げられ、油の飛び散りも少なくヘルシー!

揚げる

蒸物料理
芯から熱が通り、素材の味が引き立ちます!

蒸す

発酵料理
甘酒などの発酵食品をお手軽に!

発酵

低温加熱
低温で長時間加熱することでお肉もジューシーに!

低温

スーパーラジエントクッキングヒーター SUPER RADIANT COOKING HEATER FG-800

※IH調理器具ではありません。

遠赤外線は具材を芯から均等に温めるため、分厚いハンバーグ等でも、「中が半生で表面だけ焦げる」という失敗はありません。また、芯から調理された具は旨味を十分に閉じ込めるので調理後の料理の味が長持ちします。

遠赤外線セラミックヒーターの得意技!!

(成長エネルギー育成光線)

- 11の特徴**

1 遠赤外線
遠赤外線効果で素材を素早く、ムラ無く調理します。

2 自動炊飯機能
炊きあがりの時間に合わせて自動的に炊飯を開始します。炊飯完了後は、音声とブザー音でお知らせします。

3 設定温度調整機能
一定の温度で加熱できる「設定温度調理機能」で強火～とろ火調理に合わせた火力調節が7段階でできます。

4 高温注意ランプ
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します。

5 切り忘れ防止
切り忘れて何も操作を行わなかったときは、約45分が過ぎると自動的にヒーターの通電が止まります。

6 音声ガイド機能
「火力/温度」設定、「入/切」タイマー設定、ヒーター「切」などを音声でお知らせします。本体裏面の音声切替えスイッチで音量の調整「大/中/切」ができます。

7 点字表示機能
目の不自由な方のために、操作部の各スイッチには点字を表示しています。

8 温度過昇防止機能
空炊きなどにより鍋底の温度が異常に上がると、自動的にヒーターの通電が止まります。

9 セーフティスイッチ装置
小さなお子様やお年寄りにやさしいセーフティスイッチ装置付。

10 健康調理
遠赤外線効果により食材の内側から熱が伝わる為、油を吸収しにくい健康的な調理ができます。

11 発酵モード
甘酒やこうじなどの発酵食品が作れる温度設定を搭載。

New!
新機能

近年、健康ブームで様々な発酵食品が注目されています。遠赤外線と発酵菌はとても相性が良いので、FG-800では「発酵モード」を新たに取り入れ、ご家庭でお気軽に発酵食品が作れるようになりました。

遠赤外線セラミックヒーターのここがスゴイ!

<p>安心・安全・快適!</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加熱時に蒸気が部屋にこもりにくい。 ●油煙による壁や換気扇の汚れが少ない。お部屋の空気も汚しにくい。 ●フラットなので掃除も簡単。 	<p>経済的!</p> <p>調理が早く、余熱料理もできて、月々の電気代が大幅削減!省エネ!!</p> <p>ガスコンロ 熱効率 約40%</p> <p>スーパーラジエントクッキングヒーター 熱効率 約75%</p>	<p>美味しさ!</p> <p>遠赤外線調理だから素材の良さ、料理の味が引き立ちます。</p> <p>魚・肉を焼いたら炭火焼</p> <p>ご飯を炊いたらかまど炊き</p>	<p>底がフラットな鍋ならOK</p> <p>スーパーラジエントクッキングヒーターは、IHヒーターとは違い、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や銅鍋など、底がフラットであればご使用頂けます。</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------