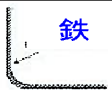
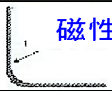



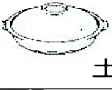
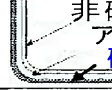
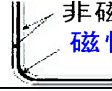







## ◆ 使用できる鍋と使用できない鍋

材質	単素材鍋	鉄・鉄鋳物 鉄ホーロー（耐熱性のもの）	 鉄	○ 使えます。	
		ステンレス	430系 （磁性有）	 磁性SUS	○ 使えます。
			304系 （磁性無）	 非磁性SUS	△ 加熱出力が弱くなる場合があります。 特に厚さが0.8mmを超えると、加熱する出力が弱くなります。
	銅・アルミ	 銅・アルミ	✗ 使えません。		
	耐熱ガラス	 耐熱ガラス	✗ 使えません。		
	陶磁器・土鍋	 土鍋等	✗ 使えません。		
多層鍋	外側に磁性があるもの	 非磁性SUS アルミ 磁性SUS	○ 使えます。		
	外側に磁性がないもの	 非磁性SUS 磁性体	△ 加熱出力が弱くなる場合があります。		
	アルミ等の底外面に磁性体を張り付けてあるもの	 アルミ合金 磁性体	△ 加熱出力が弱くなる場合があります。		

底の形状	鍋底が平らで、平らな部分の直径が12～28cm（単相機は12～24cm）の鍋		○ 28cmを超える場合（単相機は24cm）、鍋全体に熱が伝わらず、うまく調理できないことがあります。
	鍋底が丸い鍋（中華鍋など）		✗ 使えません。
	鍋底に1mm以上のソリや脚がついている鍋	 1mm以上	✗ 使えません。
	鍋底の直径が12cm未満の鍋	 12cm未満	✗ 使えません。