



省エネ住宅設備・安心・便利センサー付高効率ガスコンロ改修

Siセンサーコンロ

専有部(区分所有者負担部分)

既存マンション
省エネ改修のご提案

もっと詳しく知りたい方はコチラ!

部	省エネ改修メニュー	参考商品取り扱い企業名	問い合わせ	ホームページURL
専有部(区分所有者負担部分)	コンロ ガスコンロ	大阪ガス株式会社	TEL:0120-000-555(グッドライフコール)	http://www.osakagas.co.jp/

『Siセンサーコンロ』ってなあに?

全てのバーナーに安心・便利なセンサーを搭載した新基準のガスコンロです。
炙る、焼く、炒める、煮るはもちろん、省エネ性も高く、お手入れも簡単。

**パワフルな炎でおいしさUP。
たくさんの料理も
一気に仕上げます。**



**炎の調節は自由自在。
お手入れも簡単です。**



利便性

全てのバーナーに搭載されたかきこいセンサーが、安心・安全はもちろん、炎を無駄なく自動的にコントロール。便利機能も充実し、火加減がむずかしい焼きものや、ふっくらおいしいごはんの火加減や加熱時間も、スイッチひとつで、手間なく美味しく仕上げます。

快適性

Siセンサーコンロは、強火から超トロ火まで料理に合わせて炎を自在にコントロールできます。ごとくを外すとトッププレートがフラットになり、お手入れのしやすさがアップ。グリルも分解して水洗いできるので、丸ごと水洗いOK。お掃除がカンタンです。

安全性

全バーナーにセンサーを標準装備



温度センサー
鍋底に直接触れて鍋の温度をタイムリーに検知します。

立消え防止センサー
炎の立消えを検知するとガスをストップさせます。

炎の立消えや、鍋底の温度、炎の燃焼時間を検知する頼れるセンサーが全てのバーナーに標準装備。安全性を高めています。

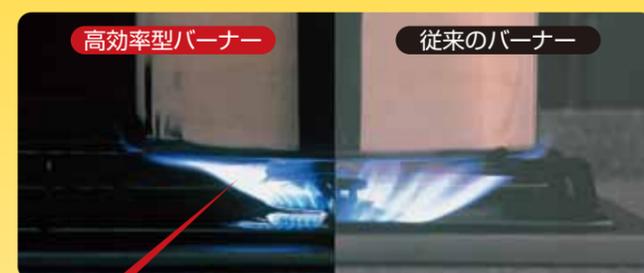
全機種搭載の安心安全機能

立消え安全装置 炎の立消えを検知して、ガスを止めます。	天ぷら油過熱防止 油温を検知し、火力を調節して発火を防ぎます。
消し忘れ消火 万一、消し忘れたときは、自動的に消火します。	焦げつき自動消火 料理の焦げつきを初期段階で検知し、消火します。



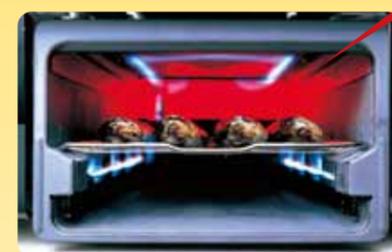
グリル分解

高効率バーナーで ガス代がお得に。



高効率型バーナー
鍋底に炎をムダなく当てるから省エネ!

従来のバーナー
グリルも最初から高温で一気に加熱。



省エネになる原理

バーナーなどの改良により更なる高効率化を実現しています。高効率の最新バーナーは、鍋底に炎をムラなく、ムダなく当て、鍋肌まで一気に加熱できるためエネルギー消費効率が高まり、省エネ性がアップしています。

年間ガス量が約11%削減。 強い火力が調理時間も短縮。

炒めもの

	時間	ランニングコスト
Siセンサーコンロ	5分38秒	4.8円

○試算条件/干しえびとレタスの炒飯(4人前) Siセンサーコンロ4.2kW、直径28cm中華鍋使用
ガス料金:2014年5月時点の大阪ガスの単価(消費税8%・石油石炭増税後)一般料金C164.24円/m³(税込)

焼き魚

	時間	ランニングコスト
ガス両面焼グリル	13分27秒	6.3円

○試算条件/アジ2匹
ガスグリル:2.21kW 水なし両面焼き ガス料金:2014年5月時点の大阪ガスの単価(消費税8%・石油石炭増税後)一般料金C164.24円/m³(税込)

**約11%
年間のガス使用量を
節約**

経済効果はどのくらい

ガスコンロの省エネ効果で、調理に要するガス量が約11%減ります。使用条件により数値は変化しますが、従来型で年間コンロガス量136m³ご使用の場合、約14m³削減することができます。さらに、ガスならではの強火なら、調理時間も短縮され、コストも経済的になります。

※ガス会社によっては、省エネ給湯器エコジョーズや温水床暖房を設置することで、家中のガス代がお得になる料金プランを用意している場合があります。詳しくは、ご利用のガス会社へお問い合わせください。

導入時の留意点



ガスコンロをご使用頂く場合は、必ず換気扇を回すか、窓を開けて換気が必要となります。機器を導入の際には、販売店やガス会社に換気設備が十分であるか念のため確認してください。

Siセンサーコンロは、経済的で環境にもやさしい調理器具です。

安全性の向上とともに、タイマーや温度キープなど便利な機能が充実。お台所のリフォームをお考えの方に断然オススメです。