

食卓に美味しい
笑顔を!



スーパーラジエントヒーター
FG-700





■仕様

定 格/ZC100V、1350W
 大 小 寸/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(7段階)
 温 度 調 節/約75℃～約250℃(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 量/約3.3kg

スーパーラジエントヒーター
 FG-700+炊飯鍋セット価格
168,000円(税抜)

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

■スーパーラジエントヒーター
FG-600TR

ワイド
75cm
タイプ

■スーパーラジエントヒーター
FG-750TW



遠赤外線 焼物プレート(32cm)
(強化硝子蓋付)

セラミック
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。



遠赤外線 チャイナパン(27cm)
(窓付ステンレス蓋付)



遠赤外線 すき焼鍋(26cm)
(強化硝子蓋付)



遠赤外線 炊飯鍋(22cm)
(炊飯メモリ付)



遠赤外線 ミニポット(20cm)
(強化硝子蓋付)

弊社のラジエントヒーターは電磁波の発生が
非常に低いことが証明されています。

●クッキングヒーターの電磁波測定 ※測定器:トルフィールドメーター

ヒーター タイプ	ヒーター外周からの距離			
	20cm	30cm	40cm	50cm
	測定値			
ラジエント ヒーター	0.0035G	0.0017G	0.0007G	0.0004G

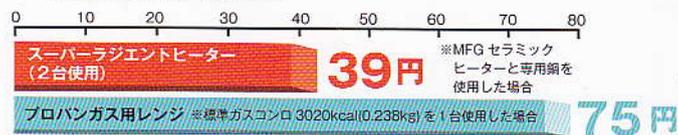
※当社測定

①火災率が高く危険!!

要因:高齢化、少子化、女性の社会進出
 ※住宅火災の原因はコンロからの出火が第1位で…年間
 5,830件発生。(平成10年度 消防白書)

②これからは省エネ時代

●調理に関する燃料費の比較



ガスコンロの平均熱効率は平均40%、電気比べて無駄が多い。

③空気を汚し、お部屋も汚す!

※室内の酸素を燃焼→酸素や一酸化炭素の発生…中毒、油汚れ、スス汚れ又湿気によるダニ・カビの発生! (アトピー、ぜんそくなど…非健康的)

販売店(お問い合わせ・お申込み)

Gomotto-Kitchen
 ゴモット・キッチン

〒981-0933 仙台市青葉区柏木 3-7-6
 TEL/FAX 022(274)3010



食・健・美の調和を求めて
エムエフジー

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。



ワンタッチで 簡単料理!

設定した時間に音声ガイドが
お知らせします。



2
STEP

1
STEP

簡単2ステップで
お米が炊ける!

スーパーラジエントヒーター FG-700

※IH 調理器具ではありません。

遠赤外線効果の美味

MFGは皆さまに信頼頂ける製品作りに徹底しております。

21世紀は自分で健康・安全を考え守る時代です。

MFG製品は健康に良い効果が公的機関で立証されています。

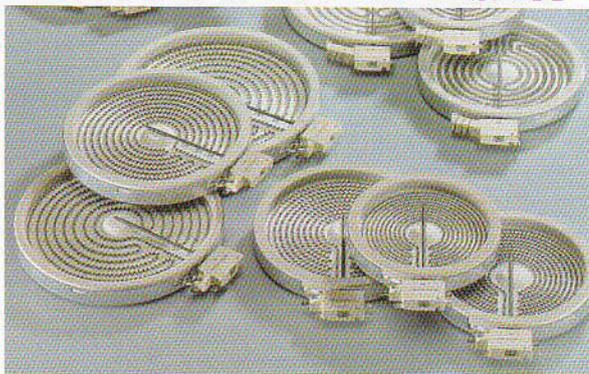
(長崎県産業技術センター)

健康効果の遠赤外線テストを行いました。

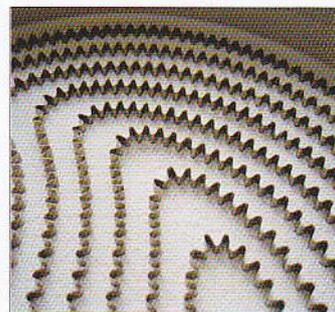
●スーパーラジエントヒーター FG-700



ヨーロッパ製セラミックを採用
理想的な遠赤外線を放射



拡大写真



for Glass-Ceramic Cooktops Spain

新しいキッチンライフを
提案します。

揚げる



炒める



蒸す



焼く



炊く



煮る



未しさ、届けます!

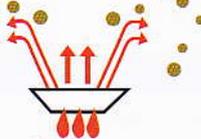
遠赤外線は具材を芯から均等に温めるため、分厚いハンバーグ等でも、「中が半生で表面だけ焦げる」という失敗はほとんどありません。また、芯から調理された具は旨味を十分に閉じ込めるので調理後の料理の味が長持ちします。

安心・安全・快適!

●加熱時に蒸気が部屋にこもりにくい。



スーパーラジエントヒーター



ガスコンロ

- 油煙による壁や換気扇の汚れが少ない。お部屋の空気も汚さない。
- フラットなので掃除も簡単。

美味しさ!

遠赤外線調理だから素材の良さ、料理の味が引立ちます。



魚・肉を焼いたら

炭火焼



ご飯を炊いたら

かまど炊き

経済的!



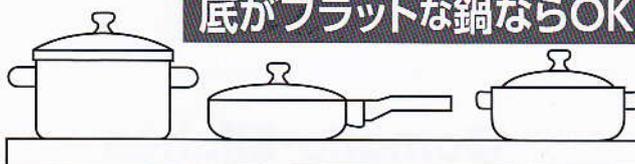
スーパーラジエントヒーター
熱効率
約75%



ガスコンロ
熱効率
約40%

調理が早く、余熱料理も出来て、月々の電気代が大幅削減!省エネ!!

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。