

炭火と同じ遠赤外線調理を毎日実現!

エコで安全な

スーパーラジエントヒーター



遠赤外線
調理を家庭で

ワンタッチで
簡単調理

エコで
家計に優しい

1 STEP

2 STEP

設定した時間に音声ガイドがお知らせ
ワンタッチで簡単調理



スーパーラジエントヒーター FG-800

※IH調理器具ではありません

「遠赤外線調理で新しく
快適なキッチンライフを」

遠赤外線効果の美味しさ、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。

遠赤外線調理するから素材の良さ、料理の味が引立ちます。



【遠赤外線調理を家庭で】

炭火と同じ遠赤外線調理。
旨味を閉じ込めて調理後の料理の味が長持ち!

【エコで家計に優しい】

時短調理で経済的!約18分(3合)で自動炊飯可能!

【低温維持が可能な発酵モード】

低温を維持する発酵モードを搭載!
甘酒や麴などを手軽に作るができます。

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。

健康効果の遠赤外線テスト実施

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

電磁波の発生が非常に低く健康的

暮らしに配慮した構造で安心・安全

試験成績表

住 所: 福岡県糟屋郡上野原1-16-26
企業名: エムエフエー (株)
氏 名: 船津 浩利 様
平成14年7月25日 長崎県産業技術センター

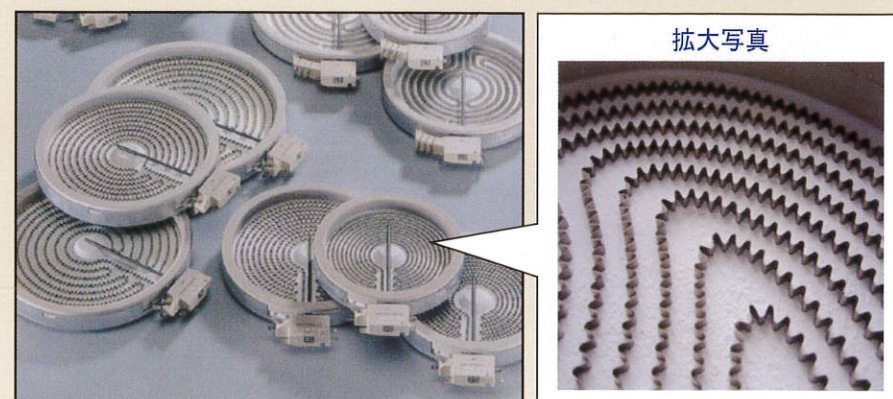
試験名: 遠赤外線放射率 (40~200℃)

1. 試 料: 11件 (試料名: エムエフエーラジエントヒーター素材)
2. 試験方法: (日本電子 (株) 製遠赤外線放射率測定器 (IR-C5500) を使用し、検試体 (30×30×3mm) を100℃のヒーターに置き付け、約30分加熱後、試料表面温度が一定になった後に3.3~25.4μmの波長域で測定を行った。
3. 結 果: 下記のとおり、尚、詳細は別添付記録簿参照のこと。

試 料 名	表面温度(℃)	放射率(%)
エムエフエーラジエントヒーター素材	51.2	78.8

この結果は有効なものと見做されています。

●スーパーラジエントヒーター FG-800



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
ラジエントヒーター	0.0035G	0.0017G	0.0007G	0.0004G

※当社測定

