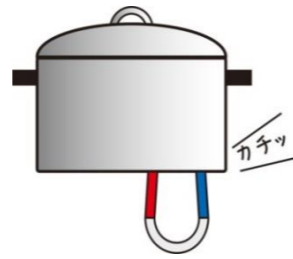




IHにするとお鍋を買い替えないとダメ？

IHで使える鍋かどうかのチェックポイントは3つ。ご家庭で確認してみてください。

1. 鍋底が平らであること
2. 鍋底に磁石がくっつくこと
3. 鍋底の直径が12cm以上あること



鉄やステンレスの鍋はほとんどお使いいただけますので、お持ちの鍋すべて使えないことは少ないかと思えます。

雪平鍋などのアルミ鍋はIHヒーターでは使えませんが、ラジエントヒーターではお使いいただけます。銅鍋などをお使いでしたら、オールメタル対応の機種がおすすめです。

どうしても使いたい鍋がある方は、是非ご相談ください。お使い頂ける機種をご紹介します。

最近では、IH対応と表示されているものが多く、価格も手ごろなものが増えています。購入時は「SGマーク」が付いたものがおすすめです。



※SGマークとは Safety Goods (安全な製品) の略号で、財団法人製品安全協会が安全な商品と認めた製品にのみ表示されるマークです。



ちょこっと息抜き

おいしいビールの注ぎ方

夏はビールがおいしい季節です。ビールをおいしく飲むには、注ぎ方が大事です。

ポイントは、

1. 高い位置から、勢いよく注ぐ
2. 盛大に泡が出るが気にせず勢いよく注ぎ続ける
3. 泡がこぼれそうになったら、注ぐのを止める
4. 泡が少しずつ消えていくのを待つ
5. 泡と液体の比率が3：7ぐらいになったら飲み時



量が減っているのが気になるなら、これに、ゆっくり静かにビールを注ぎ足す。

わざと泡を立てることで、

- ・余計な炭酸を飛ばす
- ・余計な苦みを抜く

ことになり、何杯飲んでも飲み飽きないビールになります(*^_^*)



カンタン IHお料理レシピ

IHのグリルで簡単焼きナス



「この時期、毎日畑でナスが収穫できるので、ナス三昧です」というOさん。ナスは身体を冷やす効用があるので、夏場にぴったりの食材です。おすすめ料理は「焼き茄子」。直火のないIHのグリルで簡単に『焼きナス』作ることができますよ。

●レシピ

1. 長ナス4本をグリルに並べます。上下の火力を最強にして7、8分
2. 皮を剥き、出汁に薄口醤油とみりんで薄めに味をつけて、数分煮て、そのまま冷やす。

- 出汁1カップ ●薄口醤油大さじ1.5
- みりん小さじ2くらい



- 3.あとは食べるときに盛り付けるだけ。

鰹節をかけて生姜醤油で食べるのも美味しいですが、一手間かけて出汁で煮るとトロトロになってとっても美味しいですよ。



編集後記

今回7回目お便りをさせていただきました。編集後記を書いているのが7月下旬なんですが、電気屋にとって一年で一番忙しい時期になります。

突然ですがわたくし、なりゆきでこの冬に開催の「大垣マラソン」のハーフの部にエントリーすることになってしまいました。21kmってどれぐらいかなあ...と思って調べてみると、当店から各務原イオンまでの距離のようです。完走できる気がしません...完走できたら冬号にでも書きます(記事になかったらリタイアしたんだと察してください(T_T))暑い時間をさけて仕事終わりに徐々にトレーニングしていきます。



代表取締役 林昌明

ハヤシ電器はこんな店です！

私たちは、地域のお客様に “いつもお役に立ちたい”

をモットーにしている熊野町にある電気屋です。今年で創業43年を迎えます。

テレビや家電製品のご相談はもちろん、太陽光発電やオール電化・リフォーム施工も得意としております。気軽に相談できる電気屋として、いつでもお声がけください！

電話：0584-92-0884