

電磁調理器の給付

防火等の配慮が必要な方で、以下の項目にすべてあてはまる方に電磁調理器を設置いたします。（※1世帯1台まで）

【対象者】 全てを満たすかた

- 心身機能の低下に伴い防火等の配慮が必要なかた
- ひとり暮らし等高齢者登録をしている
- 一人暮らしまたは、高齢者のみの世帯
- 過去に給付されていない世帯

【電磁調理器とは】

火を使わずに電気によって調理ができるので、ガスコンロよりも安全です。

〈参考商品〉 日立 HIT-S55B（実際の設置品と異なる場合があります。）



サイズ：幅 30.0×奥行 36.6×高さ 5.5cm

重量：2.7kg

消費電力：1,400W

火力調節：100W 相当～1,400W 8段階

コードの長さ：1.9m

その他機能：高温お知らせ表示、なべ無し自動停止機能、温度過昇防止機能、小物検知機能、オートオフ機能

※卓上1口IHコンロです。

※使えないなべがあります。

IH調理器(HIT-S55)で使えるなべと使えないなべ		なべの材質と形状で、使える○使えない×を確認する		
●IH調理器には、財団法人 製品安全協会の または の付いたなべをおすすめします。 (なべの説明書をよくお読みになり、なべに適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)				
材質	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー	○		
	ステンレス 18-0タイプ (磁石がつく)	○		
	ステンレス 18-8・18-10タイプ (磁石がつかない)	△	なべの種類によっては、火力が弱くなったり加熱できないものがあります。	
材質	多層なべ 間に鉄をはさんでいるタイプ 底が18-0ステンレスのもの (なべ底に磁石がつくもの)	○	間にはさんでいる材質で、火力が変わります。	
	間に銅やアルミをはさんでいるタイプ (磁石がつかない)	×	(マークのあるなべは使用できません)	
	銅・アルミ	×	(マークのあるなべは使用できません)	
	ガラス・陶磁器(土なべなど) 直火用魚焼き網	×	(IHで使えると表示しているものも含む)	
形状	底が平らな形状 平らな底の直径約12～26cmのもの。	○		
	底に反りや脚のある形状	×	反りや脚が約3mm以上あるものは使えません。 (揚げもの調理は脚がついているものや約1mm以上の反りがあるものは使えません)	
			底がまるい形状(中華なべなど)	×

揚げもの調理をするときは

- (株)フジノス製の天ぷらなべ(FJ-T22B)を必ずお使いください。
- 約1mm以上の反りがある天ぷらなべは使えません。
- 市販の天ぷらなべを使うと「なべなし自動停止機能」が働いて加熱が停止したり、温度調節ができない場合があります。

お知らせ

- 底がうすいものは、底が変形することがあります。
- 底がうすいものや底が反っているものは、強火で加熱すると赤熱する場合があります。
- なべ底が厚いものは使用できない場合があります。
- はり底のなべは、なべ本体とはり底の密着が悪くなると共鳴音の原因となったり、熱の伝わりが悪くなって、安全機能が働き、加熱が弱くなったり加熱されなくなる場合があります。

【自己負担】

自己負担があります。(非課税世帯の方または、生活保護を受けている世帯の方は無料です)

【申請先】 目黒区高齢福祉課在宅事業係もしくは、各包括支援センターへ

【お問い合わせ先】 目黒区高齢福祉課在宅事業係

電話 03-5722-9839 (直通)