

カセットコンロは便利なキッチン

寒い冬、食事と言えばまず思いつくのが鍋料理。グツグツと煮える鍋から好みの具を取り口に運ぶ時、幸せを感じる人は多いだろう。脇に杯に注がれた日本酒があれば、これはもう最高の満足感を味わえる。 そんな鍋料理を支えているのがカセットコンロだ。カートリッジ式のガスボンベを装着するだけで、何処でもキッチンに早変わりする。



トーヨーハンディガスレンジ“サイクロンシリーズ”は炎が内側へ渦を巻いて回転する“サイクロンバーナー”を採用。従来の外炎式と違い、炎が外へ逃げず、しかも高火力。 ガスを無駄なく使え、その結果ガス消費量、20%削減に成功した。地球温暖化等、環境問題に意識の高いお客様に支えられ、根強い人気を誇っている。

カートリッジ式ガスボンベ

ガスボンベは内圧に耐えられなければ変形してしまう。頑丈で安全なボンベが条件。しかし価格が高くなるとはカセットコンロの手軽さが生かされない。それには素材条件からしてスチールが一番適している。



保つ 密封、防湿 防ぐ 遮光 守る 耐衝撃 強い 耐水、耐熱 安心 危険物適正

平成20年1月1日

協力/東邦金属工業株式会社
全日本一般缶工業団体連合会 エコロジーレポート 第15号