

Information

圧力鍋の取扱い方法



パーフェクト ウルトラ



パーフェクト プラス

WMF 圧力鍋 各部の名称

パーフェクトウルトラ

Perfect Ultra



1 安全スリット

圧力（蒸気）放出口が動かなくなった時に、鍋の内部の圧力が自動的に安全スリットから放出され、圧力が調整されます。



パーフェクトウルトラ パーフェクトプラス

2 圧力（蒸気）放出口

鍋の中の圧力を調節する際、余分な圧力が蒸気とともに放出されます。

3 圧力表示ピン



パーフェクトウルトラ パーフェクトプラス
※圧力がかかっている状態です。

4 ふた開閉マーク

5 開閉レバー

6 ゴムパッキン

ふたの内側についているゴムで、ふたと本体を密着させ、安全に密閉します。取り外しできます。

7 圧力表示ピン用ゴムカバー



パーフェクトウルトラ パーフェクトプラス
※ふたから取っ手をはずした状態です。

8 メインバルブ

圧力が常に一定に保たれるよう、圧力を調整するためのバルブです。ゴムカバーがついています。
※このゴムカバーははずしません。



パーフェクトウルトラ パーフェクトプラス
※ふたから取っ手をはずした状態です。

9 補助取っ手

パーフェクトプラス

PERFECT PLUS



10 圧力鍋本体

丈夫でさびにくい* Cromargan®（クロマーガン）を使用しています。鍋底はステンレス・アルミ・ステンレスの三層構造になっており、鍋底からの熱の伝わりが早く、効率よく調理できます。

11 クッキングタイマー（パーフェクトウルトラのみ）

12 クッキングダイヤル（パーフェクトウルトラのみ）

13 安全バルブ（2012年より、日本専用仕様に変更されています）

空気を自動的に排出する装置。加熱後、安全バルブから蒸気または水滴が出て、内部の余分な空気を排出し、内圧で鍋が密封されます。圧力が高くなりすぎた場合、ここから自動的に圧力（蒸気）が排出され、安全弁としての機能を果たします。
※中にステンレスのおもりが入っています。

14 圧力センサー用ゴムカバー（パーフェクトウルトラのみ）

*Cromargan®（クロマーガン）…WMFが1927年から使用している高品質18-10ステンレススチール素材。登録商標である「Cromargan®」は、この素材に含まれるクロムの含有量が多いことから「Crom」、また銀のような輝きを持つことから「Argan」の言葉を用いて作った造語です。

付属品

Perfect Ultra

PERFECT PLUS



スチーマー

蒸しものに使用します。豆を煮る時は、このスチーマーを裏返して落としふたとしてのせ、圧力（蒸気）放出口などに豆のカスが詰まるのを防ぎます。



三脚

スチーマーを使う時の浮かせ台になります。スチーマーに材料をのせた時、高さがあってふたが閉まらない場合は、三脚を使わずスチーマーを直接入れます。
※パーフェクトウルトラ3.0ℓ、パーフェクトプラス2.5ℓ・3.0ℓには付属していません。

ふたの開閉方法

パーフェクトウルトラ

Perfect Ultra

パーフェクトプラス

PERFECT PLUS



ふたを開く時は、クッキングダイヤルを◆の位置に合わせて、ダイヤルを指でつまんで手前に引きます。



ふたの取っ手を右へスライドさせると、ふたを開けることができます。反対に左へ戻すと閉めることができます。



閉じた後、引いたダイヤルを◆の位置に合わせて押し込むと元の位置に戻ります。押し込めない場合は、上下の取っ手をきっちり合わせてください。



ふたを開く時は片手で取っ手の下を支え、もう片方の手で開閉レバーをカチッと引くまで手前に引きます。



ふたの取っ手を右へスライドさせると、ふたを開けることができます。反対に左へ戻すと閉めることができます。



閉じた後、引いた開閉レバーを奥に押しロックしてください。

Check Point

ふたを開閉する際の目印。ふた側にある目印と本体の取っ手の付け根中央にある目印を合わせます。



パーフェクトウルトラ



パーフェクトプラス

取っ手の着脱方法

共通

はずす時

ふた裏の取っ手の付け根にあるオレンジ色のスライドを→に引くとはずれます。
※取っ手はふた側のフックに引っかけてありますので、ひねったり無理に外さないでください。

つけ方

取っ手をふたに引っかけ、そのままカチッと音がするまで押し下げてください。圧力表示ピン用ゴムカバーのふたの穴に確実に合わせてください。またオレンジ色のスライドがしっかりセットされているか確認してください。

※バルブのゴムを傷つけないようご注意ください。

Perfect Ultra

PERFECT PLUS



パーフェクトウルトラ



パーフェクトプラス



パーフェクトウルトラ



パーフェクトプラス

圧力表示ピンの見方

パーフェクトウルトラ

Perfect Ultra

クッキングダイヤル「1」の設定

凹みの部分から第1リングが見えた付近で、タイマーのアラームが鳴りカウントダウンの状態



クッキングダイヤル「2」の設定

凹みの部分から第2リングが見えた付近で、タイマーのアラームが鳴りカウントダウンの状態



第2リング部分が 見えた状態

すぐに火を止め、リング位置が適正な場所に下がるまでお待ちください。



パーフェクトプラス

PERFECT PLUS

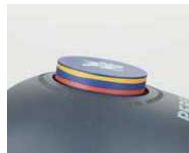
黄色のリングが見えた状態

ごく弱い圧力がかかっている状態
(本書では使用しません)



オレンジ色の第1リングが見えた状態

やや弱い圧力がかかっている状態



オレンジ色の第2リングが見えた状態

本書でもっともよく使われる適度な圧力がかかっている状態



リング下の青い部分が見えた状態

すぐに火を止め、リング位置が適正な場所に下がるまでお待ちください。



タイマーの着脱・電池交換（パーフェクトウルトラ）

パーフェクトウルトラ

Perfect Ultra

着脱

・タイマー部分を両脇からつまんで押さえずにはずします。
※使い始めは、かたい場合もございます。

・取り付けは、所定の位置にはめ込み、かるく押しつけます。



タイマー着脱



電池交換

電池交換

・コイン・市販の電池 1 個（コイン型リチウム電池 CR2450）を用意します。

・電池ふたの中央の溝にコインをかませ、押しつけながら反時計方向に回して電池ふたをはずします。

※溝が壊れないよう、コインはしっかりと溝にかませて押しつけながらゆっくり回してください。
※コインは 500 円硬貨をご使用ください。厚みの少ないコインを使用するとスリット部分が破損する場合があります。

・古い電池をとりだして、新しい電池の「+」を上向きにしています。

・電池ふたをセットして、コインで溝に押しつけながら時計方向にまわし、ハンドルにセットします。

※45° 以上はまわりません。

圧力鍋の使い方

基本の使い方はごく簡単。覚えてしまえば、手早く簡単おいしい料理がつけれます。
短時間で調理するため、加熱時間も短くてエコ。さらに素材の栄養とうまみを逃がさず美味しく調理ができます。

初めてお使いになる前に

はじめに本体・各部品をよく洗ってください。（パーフェクトウルトラは、必ずタイマーをはずしてください。）

共通

Perfect Ultra PERFECT PLUS

本体、ふた、取っ手、ゴムパッキンなどとスチーマー・三脚（パーフェクトウルトラ3.0ℓ、パーフェクトプラス2.5ℓ・3.0ℓにはついていません。）をはずしてよく洗います。

完全に自然乾燥させてから、元通りに組み立ててください。

・取っ手の水洗いの際、メインバルブ、圧力表示ピン用ゴムカバー、圧力センサー用ゴムカバー（パーフェクトウルトラ）は絶対にはずさないでください。また浸け置き洗いは絶対にしないでください。
・食器洗浄機では絶対に洗わないでください。



パーフェクトウルトラ



パーフェクトプラス

洗い方

■ 本体・ふた・スチーマー・三脚

酢2～3滴と中性洗剤で製造時の油分を落とすため、よく洗います。

パーフェクトウルトラ



■ 取っ手・ゴムパッキン・ゴムカバー

中性洗剤を薄めたぬるま湯でよく洗ってください。
圧力表示ピン用ゴムカバーは、交換の時以外ははずさないでください。

パーフェクトプラス



調理前のチェック

共通

Perfect Ultra PERFECT PLUS

おもりは見えていますか？

安全バルブ 中のステンレスボールが動かし確認してください。※取りはずしません。



パーフェクトウルトラ



パーフェクトプラス

【旧 安全バルブ部品】自動調理スタートバルブ（2011 年まで）

● パーフェクトウルトラ

● パーフェクトプラス

ゴムパッキン

きちんとふたの内側に納まっているか、汚れが付着していないか確かめます。
※変色・ひび割れなど、傷みが見つかった場合はご使用を止め、新しい正規パーツにお取替ください。

圧力（蒸気）放出口

ふたや取っ手ははずし、目詰まりや汚れがないか確かめます。



パーフェクトウルトラ



パーフェクトプラス

調理をはじめます

食材を入れます。

鍋のから炊きは避け、容量を守りましょう。

材料は煮汁を含めて、鍋の深さの%まで。

豆類など加熱で量が増えるもの、カレー・シチュー・お粥など加熱時に泡立つものは、煮汁を含めて1/2まで。

※本書レシピではパーフェクトウルトラ4.5ℓサイズの鍋を使用しています。



ふたを閉めます

共通

Perfect Ultra PERFECT PLUS

ふたをただでロックせずに火にかけても圧力はかかりません。蒸気が漏れてふきこぼれの原因になります。

また、本体とふたが正しくセットされていないときには、危険防止のためロックはかかりません。

※P107ふたの開閉方法をご覧ください。

パーフェクトウルトラ

Perfect Ultra

上下の取っ手がしっかりとかみ合うようにふたをします。ふたをしたらクッキングダイヤルを◆マークに合わせ、ダイヤルを押し込むとロックされます。



パーフェクトプラス

PERFECT PLUS

上下の取っ手がしっかりとかみ合うようにふたをします。ふたをしたら開閉レバーを「open」から「locked」へスライドさせます。ロックがかからない場合は無理にレバーを動かさず、ふたをセットしなおしてください。



火にかけ加圧します

パーフェクトウルトラ

Perfect Ultra

• クッキングダイヤルで圧力の強さ（1または2）をえらんでセットします。



• タイマーのスイッチを入れます。「+」を3秒程度押し、はなすとスイッチが入ります。



• タイマーを使って加圧時間をセットします。「+」「-」で時間増減を調節できます。



• 火にかけてしばらくすると赤ランプが点灯し加圧はじまります。



• 圧力がセットした値（1または2）に達するとアラームが3回鳴るので弱火にして加熱温度を下げます。時計マークの点滅がはじまりタイマーが開始します。
※この時、圧力表示のピンは、リングが設定された位置（1本または2本）に見えている状態になっていることを確認してください。（P108圧力表示ピンの見方参照）

• 設定された圧力（1または2）で、加圧をはじめています。

• タイマーが「0」になったら5回アラームが鳴りますので、火を止めてください。
ブザーを止めたい時は、「+」または「-」を1度押します。

※一番下の黒いリング見えたらず火が強すぎる証拠です。弱火にしてもリングが下らない場合はいったん火を止め、リング位置が適正な場所に下がるまでお待ちください。

※タイマーのリセットは、「+」「-」を同時に長押しします。



パーフェクトプラス

PERFECT PLUS

• 火にかけると沸騰し、安全バルブから蒸気が出はじめます。



• 安全バルブからの蒸気の放出がやんだ後、圧力表示ピンが徐々に上がりはじめます。

• 各レシピに設定されたリングが見えたら、すぐに弱火にしリングの位置を保ちます。

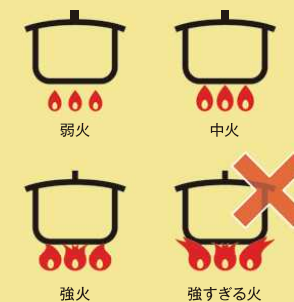
• ここから加圧時間をはかります。

• 所定の時間になったら火を止めます。

※一番下の青色が見えたら火が強すぎる証拠です。弱火にしてもリングが下らない場合はいったん火を止め、リング位置が適正な場所に下がるまでお待ちください。

Check Point

• 火加減は、鍋のまわりに炎が広がらない程度に中火から弱火にします。



• IHクッキングヒーターは、熱効率がよく急激に加熱されるため、直火よりも沸騰までの時間が短い場合があります。火加減は各社で異なりますのでご注意ください。

減圧します

共通

Perfect Ultra PERFECT PLUS

自然減圧

火を止めた後、圧力表示ピンが下がるまでそのままにし、ゆっくり圧力を下げる方法です。ピンが完全に下がるのを待ってふたを開けてください。余熱調理をすることもできます。
※パーフェクトウルトラは後述の説明を合わせてご確認ください。

急速減圧

この方法は、豆類などのかさが増える料理や、お粥などの沸騰すると泡立つ料理には行わないでください。急激に放出される蒸気でヤケドなどしないよう十分ご注意ください。
※パーフェクトウルトラ・パーフェクトプラスともに後述の説明を合わせてご確認ください。

水冷減圧



余熱を利用せず、はやく圧力を下げたいときの冷却方法です。
火を止めた後、鍋を静かに水道の蛇口の下へ移動します。(鍋をゆすったり、ふったりしないでください。)
上から静かに流水をかけて冷まします。その際ハンドルやタイマーに水をかけないようにしてください。また、鍋本体を直接水の中に入れてください。
この方法は、豆類などのかさが増える料理や、お粥などの沸騰すると泡立つ料理には行わないでください。

パーフェクトウルトラ

Perfect Ultra

自然減圧

・圧力が完全に下がり、緑のランプが点滅し、消灯したらふたを開けられます。

急速減圧

- ・しぼった濡れ布巾で圧力(蒸気)放出口を覆うようにかぶせてください。
- ・クッキングダイヤルを◆マークにあわせませう。

※…この画像はイメージです。わかりやすくするため布巾をかぶせていません。



- ・圧力(蒸気)放出口から内部の蒸気が放出され、圧力が急激に下がります。
鍋内の圧力が完全に下がりタイマーのランプが緑色に点滅し、消灯したらふたを開けてください。



※クッキングダイヤルを手前に引くと、さらに急速に減圧できます。

パーフェクトプラス

PERFECT PLUS

急速減圧

- ・しぼった濡れ布巾をふたの上に置き、開閉レバーをゆっくり手前に引き「open」に合わせます。鍋の中の圧力(蒸気)が勢いよく出て、圧力表示ピンが黄色いリングを残して一度止まりますが、レバーを「locked」へ押し、再び引くとピンは完全に下がって蒸気が抜けるので、ふたを開けます。

※…この画像はイメージです。わかりやすくするため布巾をかぶせていません。



Check Point

ふたが開かないのは、圧力が抜けていない証拠ですので再度圧力表示ピンの位置を確認し、上記方法に従って開けてください。圧力のかかっている状態(圧力表示ピンが上がっている状態)では、大変危険ですので絶対に無理にふたを開けないでください。

調理後

目詰まりや汚れを残さないよう、使用後はきちんと洗浄してください。
特にふたや取っ手・ゴムパッキンなどをはずし、きれいに洗浄してください。
※ゴムパッキンや取っ手は、食器洗浄機には入れないでください。

パーフェクトウルトラ



※必ずタイマーをはずしてください。

パーフェクトプラス



Check Point

ゴムパッキン以外のゴム部品の取扱いについてのご注意

- ①メインバルブのゴム部品は、絶対に外さないでください。
- ②圧力表示ピン用ゴムカバーを外した状態で、ハンドルの洗浄はしないでください。圧力表示ピン用ゴムカバーは、取り外すことが出来ませんが、先端をつまんだりすると破れたりするなど、破損することがありますので、ご注意ください。
パーフェクトウルトラは、圧力センサー用ゴムカバーも同様にご注意ください。

調理の前に…注意事項	
使用前の点検	圧力鍋で調理を始める前に、必ずP109「調理前のチェック」の項目をご参照いただき、不備がないかご確認ください。
からだきに注意	圧力鍋に何も入れず [※] にふたをして火にかけるのは危険ですのでおやめください。 鍋の容量も調理に適した分量を守ってください。最大量は、材料と煮汁の量を合わせて鍋の%の深さまでです。その量を超えると、圧力放出口や安全バルブの目詰まり、吹きこぼれの原因となります。豆類など加熱で量が増えるもの、お粥など加熱時に泡立つものは、鍋の%の量にします。
水分量を守る	からだきにならないよう、レシピ通りの水分量で調理してください。水分量を減らすと蒸気が全て放出されて、からだきになる場合があります。蒸し物は10分の加圧に対し、250mlの水が必要となります。加圧時間を延長する場合は、一度ふたが開けられる状態にし、鍋の中の水分の残量をご確認ください。
必ずタイマーを使う	圧力鍋は高温・高圧調理のため、少し調理時間が長くなるだけでも煮崩れするなど、状態が大きく変わります。調理時間は正確にはかりましょう。タイマーは圧力鍋を火にかける前にセットし、圧力がかかったらスタートします。タイマーが鳴ったらすぐに火を止めます。
重曹、多量の油や砂糖は使わない	圧力鍋は、重曹など急激に泡の出るものや、多量の油や砂糖を使うと圧力が高くなりすぎる危険があるので使用はお控えください。
蒸し物にはスチーマーを使う	蒸し物は圧力鍋に水を入れ、三脚をすえた上にスチーマーを置きます。材料のかさが高く、ふたが閉まらない時は三脚を使用せず、スチーマーを直接入れてください。 ※パーフェクトウルトラ3.0ℓ、パーフェクトプラス2.5ℓ・3.0ℓには三脚は付いておりません。
ルーなどのとろみのつく材料は加圧後に加える	煮汁にとろみがつくと圧力の放出口をふさいでしまう危険性があるため、カレーやシチューのルーなどは加圧後に加えてください。片栗粉でとろみをつけた場合も同様です。とろみを加えた後は加圧しないでください。
加圧のレベル、火加減、時間を正確に	第 1、第 2 リングの設定、火加減や加圧時間などはレシピ通りに調理を行ってください。加圧中は鍋から離れず、加圧時間および火加減を守ってください。
加熱中は手を触れない	火にかけた状態でふたを開けたり、加熱中に鍋に水をかけたりしないでください。また、鍋を揺らすなど、衝撃を与えないでください。第 1 リングが上がっている状態では内部の温度は 110℃、第 2 リングの場合は 119℃になっています。
豆を煮る時はスチーマーをかぶせる	豆を煮ている間に出てくる泡や、豆がやわらかくなつてはがれた皮などが、圧力の放出口をふさぐことがあるため、豆を加圧する時はスチーマーなどを落としふたのようにかぶせて調理を行ってください。※放出口がふさがると、圧力調節ができず危険です。
蒸気を完全に抜いてからふたを開ける	WMF 圧力鍋は安全性を考慮し、鍋の中の圧力（蒸気）が完全に抜けてからでない [※] と、ふたが開かない構造になっています。圧力鍋は蒸気を閉じ込め、高温高圧で調理しますので、必ず完全に蒸気を抜いてからふたを開けてください。
何か異常を感じたら	ゴムパッキンの変色、ゴムカバーのひび割れ、または鍋ふたや本体のゆがみなど、傷みや損傷などが見つかった場合は使用をおやめください。交換可能な部品については正規品に交換してください。またご使用方法に記載された通りの動作にならない場合も一旦ご使用をおやめいただき、下記ヴェーエムエフ ジャパン コンシューマーグッズ（株）お客様窓口までご連絡ください。 ヴェーエムエフ ジャパン コンシューマーグッズ（株）お客様窓口 ☎ 03-3847-6862

困った時に…よくあるご質問	
⚠️ おかしいな、と思ったらすぐに火を止めてください。無理にふたを開けるのは危険ですのでおやめ下さい。	
Q 1 火加減がわからない	圧力がかかるまで → 基本的に中火 鍋の側面に火がまわらない程度にしてください。強火にすると、取っ手や補助取っ手を損なう場合があります。 加圧中 → 弱火 設定した圧力レベルから上がりすぎないように（下がりにすぎないように）ご注意ください。
Q 2 圧力表示ピンが途中から下がらない	20分たっても圧力表示ピンが下がらない場合は、パーフェクトウルトラ：ハンドルのダイヤルを ◆ に合わせ、急速に圧力を下げてください。それでも圧力表示ピンが下がらない場合は、圧力表示ピンを下に押し下げてください。 パーフェクトプラス：開閉レバーを前後に数回動かしてください。開閉スライドを動かしても圧力表示ピンが下がらない場合は、圧力表示ピンを下に押し下げてください。
Q 3 加熱しても圧力表示ピンが上がらない	1. 火力は弱すぎないか確認を 圧力がかかるまでは中火、加圧中は弱火にしますが、熱源によって差があるためご自身の設備にあった火加減で調節してください。 2. ふたがきちんと閉まっているか確認を 本体とふたがきちんとかみ合っているか、ふたのパッキンに隙間ができてないかご確認ください。 3. おもりが見えているか確認を 安全バルブの中がつまっていたりないかご確認ください。つまっている場合は針などの細いものでつまりを取り除いてください。 4. 水や煮汁が少なすぎないか確認を 指定の水分量を守ってますか？少ない水分で調理する際は、圧力表示ピンが上がるまで鍋のそばを離れず、加圧時間を守ってください。 5. ゴムパッキンが硬化していないか確認を 長時間使用すると、ゴムパッキンは弾力がなくなり密閉力が弱くなります。ひび割れなどがないかご確認ください。年 1 回程度の交換をおすすめします。ご利用頻度が多い場合は半年に1回の交換を目安としてください。 6. 圧力表示ピン用のパッキンが劣化していないか確認を 圧力表示ピンのまわりや取っ手付近から蒸気や水滴が多く出る場合は、圧力表示ピン用パッキンの劣化が考えられます。 パーフェクトウルトラ：クッキングダイヤルは1または2に設定されているか確認を。設定がない場合は、圧力表示ピンは上がりません。 パーフェクトプラス：開閉レバーが「locked」になっているか確認を。「open」になっている場合は、圧力表示ピンが上がりません。
Q 4 ふたの縁から蒸気が出る	1. ゴムパッキンとふたの縁に汚れがないか確認を 汚れている場合は隙間ができ、蒸気もれの原因となる場合があります。 2. ふたのゴムパッキンがはずれていないか確認を 一か所でもはずれていると密閉できず、蒸気もれの原因となります。 3. ゴムパッキンが硬化していないか確認を 長時間使用すると、ゴムパッキンは弾力がなくなり密閉力が弱くなります。ひび割れなどがないかご確認ください。年 1 回程度の交換をおすすめします。ご利用頻度が多い場合は半年に 1 回の交換を目安としてください。
Q 5 安全バルブから激しく蒸気が吹き出る	圧力がかかり過ぎて安全機能が働き、蒸気を逃がしている状態です。下記手順にてご対応ください。 1. 鍋を火からおろして蒸気が出なくなるまで待ってください。 2. ふたとふたの取っ手をきれいにしてください。 3. 安全バルブの中に料理の汚れなどが残っていないか確認してください。 ※白米、玄米、豆類などの調理後は、安全バルブ・ゴムパッキンに粘着物が付着する場合がありますので、ご使用後はきれいに洗浄してください。
Q 6 圧力放出口から激しく吹きこぼれる	圧力鍋に入れた材料が多すぎないかご確認ください。最大量は、材料と煮汁の量を合わせて鍋の%の深さまでです。その量を超えると、圧力放出口や安全バルブの目詰まり、吹きこぼれの原因となります。豆類など加熱で量が増えるもの、お粥など加熱時に泡立つものは、鍋の%以下での量にします。
Q 7 圧力表示ピンから蒸気や水滴が多く出る	ふたの取っ手の裏側にある圧力表示ピン用ゴムカバーを交換してください。
Q 8 火にかけている間に異音をする	圧力が高くなり過ぎている可能性があります。すぐに火を止め、圧力表示ピンを調理方法で指示されているリング位置まで下げた後、再び弱火にかけます。その間も中の調理は続いているので、タイマーはそのままだにしてください。
Q 9 からだきをしてしまった	水分がなくなったまま火にかけてしまった場合は火をすぐに止め、鍋が完全に冷えるまでそのままにしてください。底のはがれや鍋の傷みの原因となりますので、水をかけたり、水につけたりしないようにしてください。
Q 10 白米が灰色に炊き上がった	圧力鍋で白米を炊くと、灰色がかって見えることがあります。これはお米のでんぶん質が急速にアルファ化するため、圧力鍋の特徴の 1 つです。第 1 リングが見えたところで弱火で 5 分の加熱にすると変色の防止になります。 ※アルファ化するともちもちした粘りと甘味が増し、より美味しくなります。
Q 11 ふたが開閉しにくい	ゴムパッキンを洗い、油分を完全に取り去るとすべりが悪くなり、ふたが開閉しにくくなる場合があります。あまりに開閉しにくい場合は、ゴムパッキンに食用油を薄く塗ってすべりをよくしてください。
Q 12 圧力鍋のサイズや材料の分量に対する調理時間がわからない	圧力鍋のサイズや材料の総量によって時間を変える必要はありませんが、鍋に入れる素材の大きさや切り方によって調整をする必要があります。
Q 13 IH クッキングヒーター使用の際の火加減がわからない	IH クッキングヒーターは熱効率がよく急速に加熱されるため、直火よりも沸騰までの時間が短い場合があります。火加減は各社で異なりますので、お使いのメーカーにお問合せください。