

Q レンジフードから、まれに水滴が落ちることがあるのはなぜ？

A 寒冷期など、金属で構成されたレンジフードが冷え切っている状態で、こんろの湯沸かしや食品の加熱調理によって発生した水蒸気や湯気、暖められた空気が、レンジフードの表面に触れると結露が発生します。この量が多くなると、水滴となって落ちることがあります。

解説

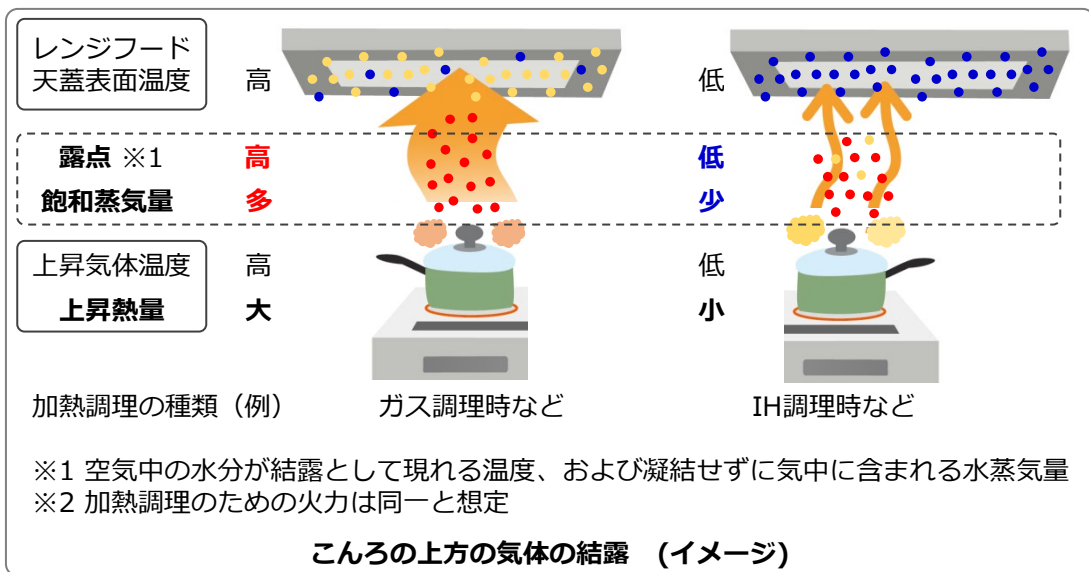
- 表面に水滴が付いた場合は、早めに布で拭き取ってください。
- 水滴が油受け皿や整流板の上面などに溜まる場合があり、あふれる前に溜まった水や油を捨ててください。

◇ 結露の原理

- ・ 冷たい飲み物を入れたコップを室内に放置すると、コップの表面が結露する現象と同じ原理です。
- ・ こんろから上昇しレンジフードに吸い込まれる空気は、台所室内の空気に比べて、加熱調理物の水分(湯気)やガスの燃焼排気中の水分がより多く含まれます。この空気が、冷え切ったレンジフードの底面に触れることで、結露が生じます。

一口メモ

- IH(電磁)調理器を使用した場合、ガスこんろに比べてこんろからの排熱自体が少ないため、レンジフードの底面に触れる空気の温度が低く、また、レンジフード自体が冷えたままのため、上昇空気中に含まれる水蒸気が露点に達することで、結露しやすくなります。



- 上記の他、キッチンカウンターに置かれた炊飯器やオープン電子レンジからの水蒸気や湯気が、吊戸棚の底面などで結露する現象が多く見られます。加熱調理後は、結露を放置せず、こまめに拭き取ってください。