



公式キャラクター/ソマくん

ガスコンロの火がつかない時の原因と対策

家庭用ガスコンロの点火には電池が必要です。電池が消耗すると、コンロが点火しづらくなったり、点火しなくなってしまいます。そういった場合、まず新品の電池に交換してみてください。電池が消耗したかの目安として点火の際にパチパチという音がしますが電池を消耗してくるとパチ…パチ…と音の間隔が長くなってきます。又、電池BOXのそばにある電池交換のお知らせランプが点灯するコンロもございます。

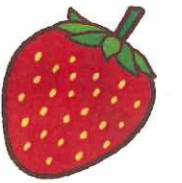


バーナーキャップに汚れが付着していたりすると、点火不良を引き起こす可能性があります。対処法としては、バーナーキャップを取り外し、ブラシ等で汚れを洗い落とすことが有効です。また、キャップを元の位置に正しくセットし直すことも忘れずに行ってください。キャップがズレていると点火しません。

ガスコンロの火がつかない場合は、上記の対応方法をご確認ください。専門的な知識や技術を要する原因も考えられるので、ご不明な点がございましたらお気軽に弊社までご連絡ください。担当者がご自宅にお伺いし、対応させていただきます。



いちごたっぷりティラミス



材料 (1個分)

- ・生クリーム 100ml
- ・クリームチーズ 100g
- ・砂糖 30g
- ・イチゴ 200g
- ・ココアパウダー 大さじ1



トッピング

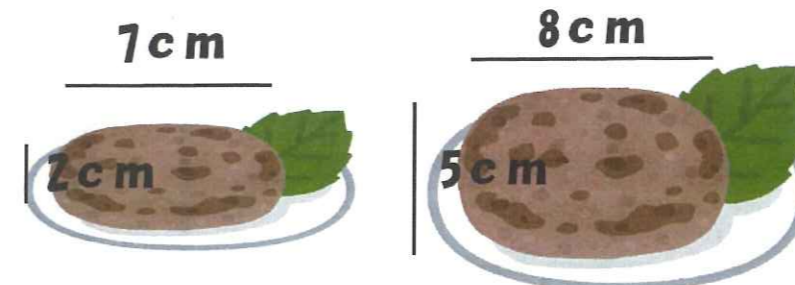
- ・イチゴ 1/2個
- ・ミント 適量

〈作り方〉

- ① いちごは1cmの角切りにします。
- ② ボウルに生クリームを入れて、砂糖を2回に分けて加え、都度ハンドミキサーで泡立てます。ツノが立つまで泡立ったら、クリームチーズを加えてゴムベラで混ぜ合わせます。
- ③ 器に①と②を交互に入れて、ココアパウダーをふり、トッピング用のミントといちごをのせ、冷蔵庫で約3~4時間冷やし固めて出来上がりです。

頭の体操

おいしそうなのはどっち？



先月の答え：天井
天井の「井」に点をつけると天井になります。