



のIN COOKのもの(€208.29)を購入した。決め手は、口径105cmでパワーがある事、パラボラの光沢がしっかりしている事、1週間で届いた。取り説を見て組み立てるのだが、最初の所はわかりにくく、ちょっとした知恵の輪のようだった。何だかピクピク！想像していたより、遥かに巨大なのである。総幅133cm、奥行き71cmで部屋のドアから出すのも一苦労。欲張り。

！。アルミ製で熱伝導が良く黒色。蓋が付属していて、お湯を沸かせるだけでなく、鍋料理、煮込み、焼き物までOK・万能。しかも！

！。太陽高度は、わずか18°。たまに雲が通過するが、快晴。テスト中の気温は23~25°C、湿度は57~64%と、ほぼ一定環境。ソウジが警戒してカアカア鳴いて、いなくなってしまった。カラスが賢いのは有名だが、2年程前には、近所の家の湯沸しソーラー・パネルが（カアカア鳴きながらパネルを下まで滑ると、また上まで飛んで、また滑る、を延々と繰り返していた。しかも大絶叫）。



入れ、水温の経過をみた。開始時の水温は25.3度だったが、5分後には、もう蓋が暖かくなっていて、15分後には、鍋の外は42°Cになっていて、鍋には気泡が付着していた。40分後には、湯温は67°Cで、鍋の気泡も密になっていた。50分後には、湯温は70°C、鍋の気泡、70分後は99°Cと完全に沸騰、煮立っていた。昼なら、水1リットルの完全沸騰には60分はかからないだろう。