

＼ビルトインコンロキッチングレードアップキャンペーン開催中／



焼き網がない！？魚焼きグリルの



新常識!

上下の**炎**でマルチに 活躍!マルチグリル!

上部のバーナーと、温度を細かく見張るセンサー付き下火バーナーが決め手。
メニューにぴったりの火加減を自動調節しておいしく仕上げます。
さらに2つの専用容器で、従来のグリルではできない多彩な調理が可能に!



切って、並べて、ボタン一つで“らくうま”ごはん!

プレートパン

手早くジュージュー!お肉メニューも簡単!

<p>① 朝食</p> <p>甘いフレンチトーストで元気をつけて、いざ出勤!</p>	<p>① 昼食</p> <p>日曜のお昼ごはんは、おうちで「サバの塩焼き定食」。</p>
<p>① 夕食</p> <p>残業の帰りに買ったお惣菜もあたため直せば揚げたての味!</p>	<p>① おもてなし</p> <p>切って混ぜて焼くだけで同僚も絶賛のおつまみに。</p>

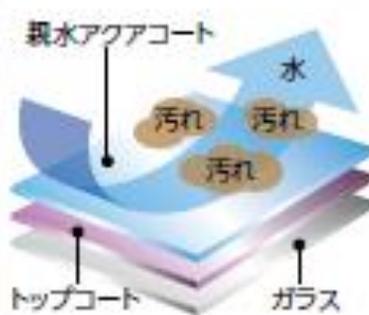
キャセロール

おもてなしのメインディッシュも作れて大活躍。

<p>① 朝食</p> <p>焼きたてのパンの香りに家族が笑顔で起きる。</p>	<p>① 昼食</p> <p>仲良しのママ友を呼んでラタトゥイユ・ランチ。</p>
<p>① おやつ</p> <p>なるべく手作りしたいから子どものおやつは蒸しパン。</p>	<p>① 夕食</p> <p>おでんがでかあがるまでのんびり、雑味のハンドメイド。</p>

こだわりのお手入れ性能で、毎日キレイ

ノリツ
だけ！



親水アクアコート

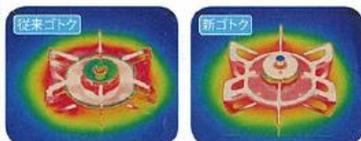
こびりついた汚れも
水のかで浮かせて取る！

ガラストップに親水性コーティングを採用。
水を垂らしておくと、こびりついたよごれ
もスッキリ落としやすく、お手入れが簡単
です。

新ゴトク形状で焦げ付きにくい！

ゴトク形状を高くすることで、ふく射熱の影響を抑え、
天板の温度上昇を従来よりも最大45%低減しました。

●サーモグラフィによるガラストップ表面の温度上昇比較



新ゴトクでは温度の高い赤色の面積が狭くなって
います。※直径28cmの鍋を強火で約30分調理。(ノリツ調べ)

焦げ付き
ブロック！

フラットな庫内だからふき取りやすい！

両サイドのパーナーをなくし、グリル庫内の側面がフラットに！



サイドカバーは
取り外して
洗える！

..... コンロの性能に“使える”機能がたくさん

炊飯機能



ごはんモード

ガス火で炊いたごはんは
冷めても美味しい！
ボタンを押すだけでコンロ
が自動で火力調節し、
約30分で炊き上げます。



炊き込み ごはんモード

水加減の難しい
炊き込みごはんを
自動でふっくら炊き
上げます。

麺ゆでモード



吹きこぼれないよう
自動で火力を調節！
水量や麺の量を判別
し、タイマー設定した
時間で自動火力調節
して、吹きこぼれない
ように茹で上げます。

..... 自慢のマルチグリルで手軽に本格料理を

オートメニュー



☆メニューと火加減
を選ぶと、自動で焼
き上げます。
☆メニューを選ぶと
加熱時間はおまか
せで自動で調理し
ます。

冷凍食品モード



グリルの新活用法！
焼きギョーザや焼き
おにぎりもこんがり
焼きたてのおいし
さに。

ノリツ
発！

波型プレートパン（オート対応）



波型で料理をさらにおいしく！
カリッとおいしそうな焼き色が
ついて、食卓が華やかに。
オートメニューにも対応している
ので、焼き魚や鶏肉のグリルも
おまかせで簡単に仕上がります。

焼き網がない！？新しい形のマルチグリル



ガレット



エビフライ（ノンフライ）

料理の幅が
こんなに
広がる！



おでん



パン

NORITZ

取扱店

北ガスフレアスト西 株式会社

札幌市西区二十四軒2条7丁目2-2 1

TEL: 011-618-2010