

お客様におすすめのガスコンロ

Rinnai

期間:2017年 7月 31日まで

DELICIA

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!



写真はイメージです。

写真のガラス色はホワイトドットゴールドです。



直火でおいしく手間なく仕上げる、ココット。

ココットならスリット状のフタから直火が届き、炭火のような遠赤外線 & 近赤外線効果で食感もいっそうおいしく、さらにノンフライ調理も可能で、ヘルシーな仕上がりに!



リンナイだけのウェーブ形状



直火が届いて
こんがり焼ける
開口スリットの
フタ



直火が届いて焼き網で焼いたように、魚がおいしくこんがり!



とんかつ、からあげもノンフライ調理でカラッとヘルシー!



焦げやすいみりん漬けや粕漬けもスイッチひとつで絶妙な焼き色に!



特別な日のおもてなし料理もタイマー機能におまかせ!

素材本来の味わいを楽しむココットダッチオーブン。



そのまま食卓に運べばオシャレな演出に。



ケーキやパンもふっくらおいしく、本格的に焼き上げる。

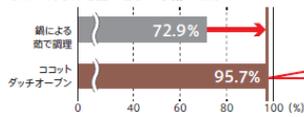


煮込み料理も、食材と調味料を入れてスイッチを押すだけ!



グラタン、根菜蒸し、ポトフなど、便利で手際よく調理可能。

●生にんじんを基準とした果糖の残存率*



果糖をキープ

●ココットダッチオーブン(深型タイプ) 調理メニュー例

肉じゃが	ポトフ	ローストビーフ	ミートローフ
ラザニア	グラタン	さばのみそ煮	筑前煮
蒸し野菜	パウンドケーキ	パン	プリン

リンナイ
だけ！
お手入れかんたん、
サッと拭くだけできれい。



ヒート オフ 写真はイメージです。

ガラストップは独自のヒートオフ構造により、バーナー周りの熱を分散・放熱させて表面温度の上昇を抑えます。デリシアは従来品に比べてバーナーまわりの温度が約66℃ダウン。煮こぼれや油はねなどの汚れが焦げつきにくく、簡単なお手入れだけでキレイを保ちます。

熱を分散・放熱させて、
表面温度の上昇を抑えます！



リンナイ
だけ！
煙やニオイを抑えて、
部屋の空気はいつもきれい。



スモーク オフ 写真はイメージです。

グリル庫内の後方に搭載した専用バーナーで、焼き魚などの調理時に発生した煙やニオイを焼き切ります。排気口から出る煙は従来の81%カット、ニオイは99%以上のカットを実現しました。リビングと一体になったキッチンや、気密性の高いマンション内でも、優れた脱煙・脱臭効果を発揮します。

専用バーナーで煙やニオイを
焼き切ります！



ココットダッチオープン



軽量化されたココットダッチオープンで本格的なグリル料理が気軽に楽しめます。※オプション品です。

グリルプレート



焼き網の代わりにグリルプレートを使っておいしく手際よく調理。

遠赤外線セラミックバーナー



遠赤外線と近赤外線の効果で、素材の中からじんわり調理。焼きムラも少なく、こんがり直火で焼き上げます。

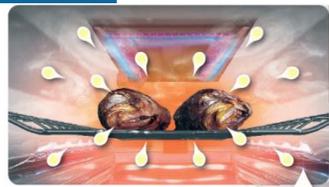
デリシア専用アプリ



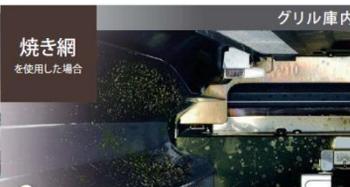
食のスペシャリストとDELICIAの優れた調理機能が融合した、デリシア専用アプリが誕生。

お手入れらくらく、グリル庫内の汚れ、**99.9%[※]カット。**

お料理いろいろ、お手入れラクラク。
**グリル
新時代**



焼き網を使用した場合油の飛び散りは
約**14,570**mg^{※1}(グリル庫内)



油が飛び散る



ココットを使用した場合



油が飛び散らない
ココットを使用すると油の飛び散りは
わずか**1**mg^{※1}(グリル庫内)

ニオイが
庫内に
広がりにくい
！

※1 試験方法：「焼き網」「ココット」にてさんま2尾を調理し、調理後グリル扉を閉めたまま30秒間放置。グリル庫内各お手入れ部品(焼き網・ココットは除く)への飛び散り量を5回測定し平均値を算出。焼き網はオートグリル(姿焼 標準モード)ココットは(ココット 魚 強めモード)で調理。(リンナイ(株)調べ)

Rinnai

お問い合わせはこちらまで

KITAGAS
フレアスト 西



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2-21
TEL:011-618-2010