

「グリレ」の主な特長

(1) 料理の幅が大きく広がるグリル機能

その1： 従来よりもグリル幅を4cm広げたワイドグリルで本格的なピザが楽しめる
10インチのピザが焼ける約26cmのワイドグリルを初めて採用しました。家庭用のガスコンロで本格的なピザ料理が挑戦できます。魚焼きとしても、さんまを5匹並べて焼くことができます。

その2： ダッチオーブン料理が楽しめる
付属のダッチオーブンを上下から温めることにより、ローストポークなどこれまでオープンでしか作れなかったメニューをガスコンロで楽しんでいただくことができます。加熱とその後の余熱を利用して調理するため、省エネ効果が高く大変経済的です。加熱時間は多くの調理で20分以下となっており、同じメニューをオープンで調理した場合の約半分の時間で済みます。

その3： ケーキ・パンモードでダッチオーブン料理の幅が広がる
ケーキ・パンモードを使えば火力をコントロールするので低温調理も可能です。パンやケーキなど上面が焦げてしまいがちなデリケートな料理を焦がさずしっとり焼き上げます。

<調理例>



クッキングプレートで本格的なピザ



クッキングプレート



ダッチオーブン



ダッチオーブンでラザニア



ダッチオーブンのケーキ・パンモードでパン

(2) 5.25kW (約4,500kcal/h)の「超」強火力バーナーと安定感を高めた新ゴトクを採用

ハイカロリーバーナーの火力が、家庭用ガスコンロとしては、最大級の5.25kW (約4,500kcal/h)を搭載し、バーナーごとに設置する個別のゴトクでありながら鍋振り・鍋ずらしを自在にできる安定感ある鋳物ワイドゴトクを採用しました。豪快に鍋を振り、炒め物が短時間で仕上がるなど、思う存分「料理すること」を楽しめます。また大人数の料理を一度に作る事ができ、省エネ効果や経済性も期待できます。



(3) おそうじも簡単で使いやすい。

バーナーまわりの温度上昇を防ぐ新素材のフラットメタル天板を採用しました。

最も温度が高くなるバーナーまわりの汚れが焦げ付きにくくお手入れがしやすくなっています。



(4) “ついうっかり” もしっかり防止。安全で便利な機能が満載。

全てのバーナーに温度センサーを搭載。天ぷら油などの過熱を防止し火災を防ぎます。消し忘れ消火機能や焦付消火機能も全バーナーに搭載しており、安全機能は「ピットコンロ」シリーズ最高級レベルとなっています。

また、天ぷら油温度調節機能や自動炊飯機能、調理タイマーなど、料理がますます楽しくなる便利な機能も充実しています。