

ビルトインコンロ

目玉商品

Rinnai

ガスコンロも

目玉商品

テーブルコンロ

コンロを美しく、料理をもっとおいしく

DELICIA [デリシア]

デリシア3V乾電池タイプ
RHS72W38M13RCSTW

Cocotte
Plate

The
Cocotte

ココットプレート付属 ザ・ココット付属 トースト・ピザプレート付属



キャンペーン特価



動画はコチラ

キャンペーン

突破 価格の壁を

します



レンジフードも

キャンペーン特価



ココットプレートで、直火料理が手軽に楽しく!

LAKUCIE [ラクシエ]

グリル付ガステーブル
RTS65AWK1RGA-AL(L/R)

Cocotte
Plate

ココットプレート付属

希望小売価格
¥402,490(税込)

37%の
壁突破!!

¥253,000

税込

開催期間

本日から3月31日まで

希望小売価格
¥123,200(税込)

42%の
壁突破!!

¥70,400

税込

レンジフード・ビルトインコンロセット



希望小売価格
¥668,140(税込)

34%の
壁突破!!

¥440,000

税込

レンジフード

トリプルオートで、空気を、暮らしを快適に。

TAGシリーズ クリーンフード
TAG-REC-AP601 SV

キャンペーン特価

希望小売価格
¥265,650(税込)

21%の
壁突破!!

¥208,700

税込

動画はコチラ



コンロご購入の方へ

リンナイ

炊飯鍋

プレゼント!!

さらに!!

キャンペーン期間中に
ご購入のお客様さまに

抽選で豪華景品

プレゼント!!

大平ガス株式会社

浦添市大平1-20-5

☎098-877-6608

FAX.879-7489



トーストもピザも
最適温度管理で絶品に

直火だからこそ
「石窯品質」

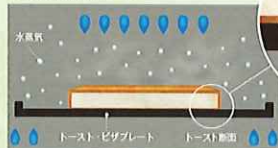
オールインワン

高機能コンロなら

1台でOK!!

キッチンスペースすっきり!!!

グリル庫内イメージ



目玉焼きトースト

トースト・ピザプレート

ガス×プレートで完成する理想のトースト

グリル調理は、高温・短時間で焼き上げるため水分が逃げにくいのはもちろん、ガスの燃焼で発生した水蒸気が庫内の隅々まで行き渡ります。さらにトースト・ピザプレートを使えばプレートに接した面から水分が逃げにくく、ふわっとした食感をキープ。表面が均一に、美しく焼き上がります。

毎日のメニューも、特別な日の一皿も。
オート調理で、おいしいを簡単に

豊富なメニューの中からレシピを選んで下ごしらえをしたら、レシピをコンロに送信し、点火するだけ。火加減や加熱時間はコンロにおまかせで、食事が完成します。

デリシア・リッセ専用

+R RECIPE

プラスアルレシピ



コンロにつないで、料理が変わる

「+R RECIPE」は毎日の食卓に「ゆとり」と「おいしい」をプラスするレシピアプリ。デリシアやリッセとアプリをつなげば、オート調理で手間なくおいしい食事が完成します。

ごはんも麺も、
もっとおいしく、簡単に

炊飯機能

ガス火で炊くごはんのおいしさは格別。炊飯器を使わなくても、ボタンひとつでつやつやのごはんを手早く炊くことができます。麺の調理も、ガスコンロに任せればベストなタイミングでゆであげ。毎日の食事をさらにおいしくします。



取り外し簡単。
しっかり洗えて、いつでも清潔

分解しやすく、洗やすい

グリルの部品は簡単に分解して洗えます。クリアコート加工のグリル皿は、水でサッと洗い流すだけ。



その他の便利機能

温度調整

コンロ
タイマー

エコモード

麺ゆで機能

下ごしらえして冷凍した食材も
そのまま調理

ココットプレート

Cocotte
Plate

直火調理をもっとおいしく、
気軽に

ココットプレートは、肉や魚を焼いたり、ノンフライ調理も可能な蓋付きプレート。リンナイこだわりの形状で、外はカリッと、中はジューシーに焼き上げます。さらに、波型プレートで食材の余分な油が溝に流れるのでヘルシー。天ぷらやフライのあたため直しに使えば、衣がカリッと仕上がります。



美味しく ヘルシーに

グリルでもコンロでも使えて、
毎日の料理を
もっとおいしく、簡単に



ザ・ココット

The
Cocotte



コンロ上調理で



コンロ上とグリルで
連携調理

無水調理

鍋底加熱で蓋と容器の間にウォーターシールが働き、容器内に蒸気を密閉。蒸気が食材を包み込むように加熱し、本来の旨みや水分を逃さずに仕上げます。



80℃低温調理 ※

※ 小バーナー最小火力、蓋なし。アプリによるオート調理のみ

火加減が難しい鶏肉の低温調理もオート調理で。中までゆっくり火を通し、しっとりした食感に仕上がります。



蒸し調理・煮物

蒸し物や火加減の難しい茶碗蒸しもザ・ココットで。煮物は煮崩れしにくく、食材本来の味を引き出します。

