

業界初¹ ガステーブルコンロのグリルはすべて"水無し"へ ガステーブルコンロ新モデルを5月から発売 水入れの必要がなく、調理後のお手入れも簡単

熱と暮らしを支える総合熱エネルギー機器メーカーのリンナイ株式会社（本社：愛知県名古屋市、社長：内藤 弘康）は、お手入れがしやすい水無しグリルを搭載した、コンパクト 56cm 幅のガステーブルコンロの新モデルを全国量販店にて5月から販売開始します。今回の新商品の発売により、当社製のガステーブルコンロのグリルは、業界で初めて¹すべて水無しグリルを搭載したモデルになります。



コンパクト 56cm 幅
ガステーブルコンロ
KGM33NBE



- ・オープン価格
- ・発売日：2015年5月1日

¹ 2015年4月現在 リンナイ(株)調べ

新商品の特長

グリル皿に水入れ不要の「水無し片面焼グリル」

調理前にグリル皿に水を入れる必要がなく手軽にグリルを活用できることはもちろん、調理後の水がグリル庫内や床にこぼれる心配がなく、後片付けも簡単です。

利用者からは「水がこぼれて汚れるストレスがない」「庫内がさびない」など評価されており、テーブルコンロ利用者の約9割の方が「水無しグリル」に満足^{※2}しています。

² 2013年6月 リンナイ(株)調べ
全国20代以上女性 ガステーブルコンロ使用者210名を対象とした調査

業界初^{※3}の一体型トッププレート「ワンピースストップ」

バーナーリングをトッププレートと一体（ワンピース）にしたことで、バーナー周りのスキマがなくなり、コンロ内部への煮こぼれ浸入を防ぎます。掃除の際も、ごとくをはずしてトッププレートの汚れをサッと拭くだけなので、お手入れが簡単です。

³ 2013年12月現在 リンナイ(株)調べ



水が
こぼれる
心配なし



煮こぼれ
シャット
アウト

ワンピースストップ



「水無しグリル」 グリルに水を入れなくても大丈夫？

「グリル加熱防止センサー」「グリル消し忘れ消火機能」の2つの安全機能を標準搭載し、常にグリルの中の状態を見張っています。グリル庫内が異常に高温になることや油の発火を防ぎ、安全に使うことができます。

リンナイは、「熱と暮らし」「品質」「現地社会への貢献」を創業以来の企業精神として継承し、今後も「より豊かな生活」の充実を目指して商品開発に取り組んでまいります。

本件についてのお問い合わせ先

リンナイ株式会社 営業本部：052-361-8211（代表）

参考情報

水無しグリルの活用方法 ～焼き魚以外にも幅広く活用できます～

ガスコンロのグリル庫内は 350℃～400℃の高温になるためオーブンのように利用することができます。調理前に水を入れる手間がない水無しグリルは、気軽にグリルをミニオーブン代わりに活用できます。また、グリルで調理しながら、コンロで別の調理ができ、時間と空間を有効に使うことができます。なお、加熱中は食材の水分が外に出ようとするため、グリル庫内の魚のニオイがつくことはありません。



水無しグリルでの調理例



トースト

ノンフライ唐揚げ

焼きおにぎり

クッキー

詳しいレシピはhttp://rinnai.jp/grill_recipe/をご覧ください。

ラインアップ

カラーバリエーション



シャンパンメタリック



グレーメタリック

品番	
KGM33NBE (シャンパンメタリック)	オープン価格
KGM33NDG (グレーメタリック)	オープン価格

* 強火力バーナーの位置は左/右選択可能です。

(注) ニュースリリースに記載されている内容は発表日時点の情報です。ご覧になった時点で、内容が変更になっている可能性がありますので、あらかじめご了承下さい。

(ご参考) 本製品等の画像データは、リンナイニュースリリースウェブサイトの該当リリースよりダウンロードいただけます。

リンナイニュースリリース <http://www.rinnai.co.jp/releases/index.html>