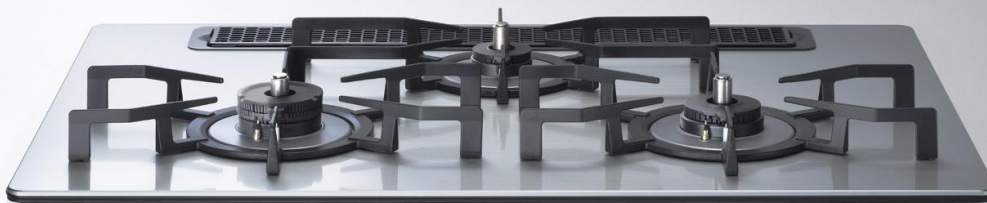


## 重厚感のある鋳物五徳とガスならではの強火力 ビルトインガスコンロ「GRILLER(グリレ)」が10年ぶりにモデルチェンジ

リンナイ株式会社(本社:愛知県名古屋市、社長:内藤 弘康)は、ビルトインガスコンロの「GRILLER(グリレ)」を10年ぶりにモデルチェンジし、12月16日に発売します。

GRILLERは重厚感のある鋳物五徳とガスならではの強火力が特長のビルトインガスコンロで、本格的な料理を楽しみたいユーザーから長く支持されています。この度のモデルチェンジでは、新形状の鋳物五徳をはじめ点火つまみを刷新し、デザインの上質化を図りました。また、国内家庭用コンロとしては最大の火力を実現しながら、バーナー形状を変更することで点火時の安全性と調理時の熱分布が向上しました。さらに、当社調理用アプリ「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」に対応し、食のスペシャリストが監修したレシピをオート調理で手軽に楽しむことができます。



# GRILLER

発売日 2024年12月16日

希望小売価格 税込 435,050円(税抜 395,500円)

### 新商品の特長

- 鋳物五徳などのデザイン刷新でより重厚で堅牢なコンロへ
- 新型2段式大火力バーナーを搭載、超強火力を実現しながら点火直後の安全性と調理時の熱分布が向上
- オート調理機能が充実した専用アプリ「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」に対応

《本件のお問い合わせ先》

リンナイ株式会社 営業本部 TEL 052-361-8211(代表)

(注)本資料に記載されている内容は発表日時点の情報です。

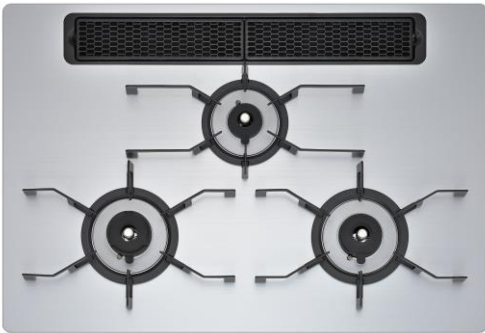
ご覧になった時点で、内容が変更になっている可能性がありますので、あらかじめご了承ください。

## 新商品の特長

### ■ 鋳物五徳などのデザイン刷新でより重厚で堅牢なコンロへ

#### 鋳物五徳

従来品は曲線的で柔らかい印象の五徳でしたが、直線的で堅牢なデザインに刷新し重厚感を演出します。また、3つの五徳が1つの大きな面となるように構成しています。個別の五徳にすることでお手入れに配慮しつつ、広い五徳面の上で思いのままに鍋ふり・鍋ずらしをすることができます。料理を積極的に楽しみたいユーザーが心置きなくコンロを使えるように、GRILLERの五徳はよりタフなデザインに進化しました。



#### 点火つまみ

つまみの直径が従来品よりも6mm大きくなり、持ちやすさと重厚感が向上しました。また、つまみ正面をへこませることで、コンロ上の料理に目を向けたまま点消火をしやすくなりました。さらに、つまみ側面にもへこみを設けることで、火力調整時の操作性に配慮しています。



■ 新型 2 段式大火力バーナーを搭載、超強火力を実現しながら点火直後の安全性と調理時の熱分布が向上

GRILLER は国内家庭用コンロとして最大火力のバーナーを搭載しています。本モデルチェンジではこれまでの超強火力を維持しながらも、安全性と熱分布が向上しました。

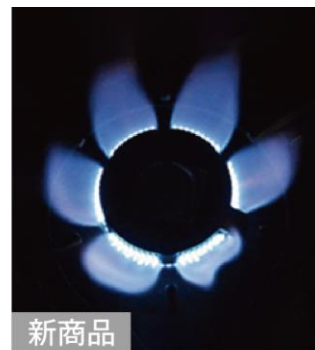


最大火力は 5.25kW (4510kcal/h) で一般的な家庭用コンロの 1.25 倍  
超強火からトロ火まで幅広い火力調整が可能

鍋底からはみ出した炎は衣服に着火するなどの危険を伴います。新バーナーはこれまでの強火力を維持しながら点火直後の炎の出力を抑えることで、より安全に調理ができるようになりました。また、バーナー形状の変更により炎の加熱領域が広がったことで、鍋がムラなく、より均一に温まります。



点火直後の炎のあふれだし比較 (直径 16cm 鍋の場合)



最大火力の炎形比較

■ オート調理機能が充実した専用アプリ「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」に対応  
 利用者 28.8 万人突破\*1、App Store・Google Play\*2のストア評価が平均 4.5 以上\*3の「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」は毎日の料理を誰でも簡単便利に美味しくするアプリです。食のスペシャリストが監修した本格的なオート調理レシピを約 760 種類提供中で、毎週 2 回新着レシピを配信しています。選んだレシピをコンロに送信するだけで、火加減や加熱時間をおまかせしてオート調理することができます。



## オート調理のテクノロジー



当社コンロのオート調理は食のスペシャリストによる火加減調節を一般のご家庭でも再現することができます。羽根つき焼き餃子の場合、食材や調味料を投入するタイミングを音声でお知らせするとともに、蒸し焼き、焼き付けなどの調理工程に合わせて自動で火力を調節します。さらに、加熱が終われば自動で消火してお知らせするので安心して調理を行えます。

## オート調理対応調理器具



\*1 2024 年 7 月末現在。

\*2 App Store は、Apple Inc.の商標です。Google Play は、Google LLC の商標です。

\*3 2024 年 11 月 6 日現在。

## その他の特長

■ 専用調理器具「ザ・ココット」、「ココットプレート」、「トースト・ピザプレート」が付属し、多彩な調理が可能に

### ザ・ココット

ザ・ココットはコンロ上とグリルで使える万能鍋です。食材本来のおいしさを丁寧に引き出すグリルのオープン調理は、ザ・ココットだからできる味わいです。無水調理や蒸し調理、お惣菜パンや冷凍パンを温め直すリベイクにも対応しています。



### ココットプレート

ココットプレートは直火調理を気軽に楽しめるグリル専用の調理器具です。食材の余分な油が波型プレートの溝に流れるため、料理がヘルシーに仕上がります。また、庫内に飛び散る油は高温のバーナーで焼き切るため、グリルが汚れず調理後のお手入れが楽です。



### トースト・ピザプレート

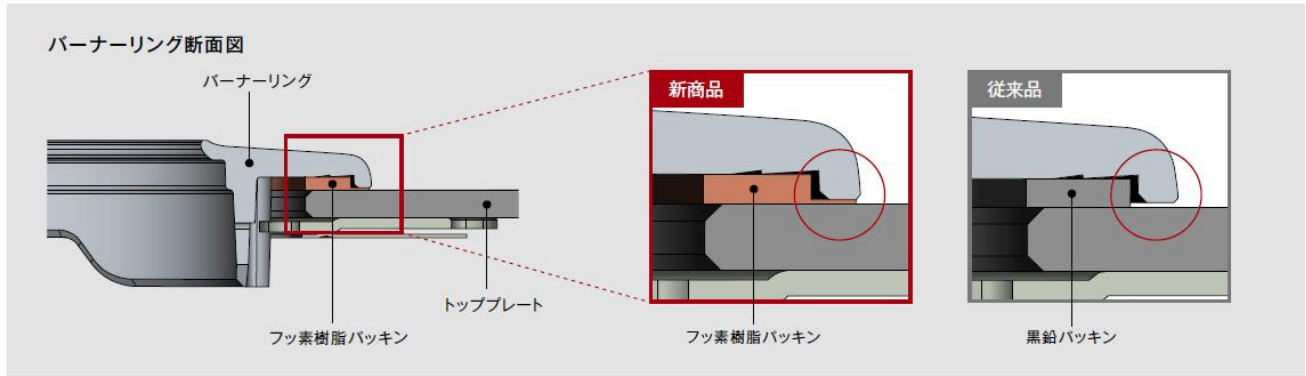
トースト・ピザプレートはいつものトーストとピザをグリルでおいしく焼き上げる調理器具です。トーストの場合、プレートの接地面が平らなので水分が逃げにくく、ふわっとした食感と均一で美しい焼き上がりを楽しめます。プレートにはフッ素コートを施しているため、垂れて焦げてしまったチーズもスポンジでサッと落とせます。



付属調理器具	ザ・ココット	ココットプレート	トースト・ピザプレート
			
寸法	高さ 110 × 幅 228 × 奥行 272mm	高さ 52 × 幅 243 × 奥行 306mm	高さ 25 × 幅 243 × 奥行 293mm
対応箇所	コンロ上、グリル	グリル	グリル
代表調理例	無水調理、蒸し調理、オープン調理など	肉や魚など	パン、ピザ、ラスク、クッキーなど

## ■ バーナーリング周りのお手入れのしやすさを追求

従来品はバーナーリングとトッププレート間にわずかなすき間があり、煮こぼれが浸入することがありました。すき間を埋める新構造のパッキンを採用することでバーナー周りに汚れがこびりつきにくくなり、お手入れがしやすくなりました。



## ラインアップ

型式		RHS71W34ALRSL	RHS71W34ALRSR
希望小売価格		税込 435,050 円 (税抜 395,500 円)	
強火力バーナー位置		左	右
ガス消費量 kW (13A: kcal/h / LPG: kg/h)	強火力バーナー	13A: 5.25 (4,510) / LPG: 4.65 (0.332)	
	標準バーナー	13A: 2.97 (2,550) / LPG: 2.97 (0.213)	
	小バーナー	13A: 1.27 (1,090) / LPG: 1.27 (0.091)	
	グリル	13A: 2.52 (2,170) / LPG: 2.60 (0.186)	
	全点火時	13A: 11.1 (9,550) / LPG: 10.6 (0.760)	

(ご参考) 本製品等の画像データは、当社ウェブサイトよりダウンロード可能です。 <https://www.rinnai.co.jp/releases/>