

Gas Cooker



標準仕様

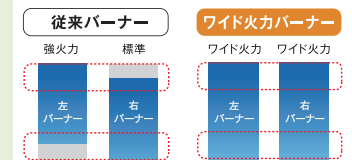
AM4H シルバー

左右ワイド火力バーナーで料理が多彩に



左右とも強火力からトロ火まで調節でき、使い勝手が向上します。また、水無しグリルはもちろん、汁受けレストップ、バーナーリング一体化でお掃除もらくらくです。

火力調節幅比較



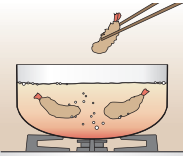
SIセンサーコンロ

全口センサー搭載

昔と違って今は、全てのコンロ、全てのバーナーに下の機能が搭載されているので安心です。

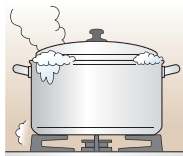
調理油過熱防止装置

調理油が高温になるとセンサーが検知して自動消火。油の発火を防ぎます。



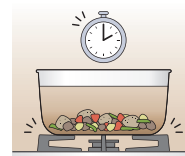
立ち消え安全装置

ふきこぼれや風などで火が消えてしまったら自動的にガスを止めます。



消し忘れ消火機能

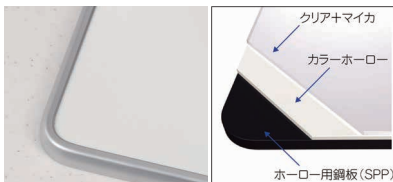
消し忘れても、点火後一定時間が経過した時点で自動消火します。



選べるガス調理機器

パールクリスタルトップ付きコンロ

AM4K



硬質ホーローのダブルコーティングで汚れが落ちやすく、衝撃にも強くなりました。ガラスにはない色調も特長です。

ガラストップ付きコンロ

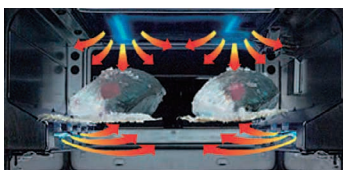
DG32 AW21B DW32N4 RHB



平滑性に優れ汚れを楽に拭き取ることができる見た目も美しいガラストップ。また器具内部への煮こぼれを防ぐ配慮も万全です。

水無し両面焼きグリル付きコンロ

AW21H AW21B DW32N4 DW36 RHB



上下のバーナーが素早く、おいしく食材を調理。裏返す手間も、型くずれの心配もありません。

収納式パネル付きコンロ

AW21H AW21B DW32N4 DW36 RHB



操作部が収納できるパネルタイプなので見た目もすっきり収まります。

※機種により収納方式が異なります。

調理に便利な機能キー付きコンロ



温度調節機能

AW21H AM4K AW21B DW32N4 DW36 RHB

油などの適温をブザーでお知らせし、自動火力で適温をキープします。

コンロタイマー機能

AW21H AW21B DW32N4 DW36 RHB

加熱時間のタイマーは、1分刻みで設定が可能。シチューや煮物、パスタ料理も簡単にこなすことができます。

湯沸かし機能

AW21H AM4K AW21B DW32N4 DW36 RHB

沸騰したら自動で保温または消火が可能です。ゆで卵作りにも便利です。

温度調節機能のしくみ



設定温度に上がるまで強火で加熱。

設定温度になると弱火になりブザーでお知らせ。

自動火力調節で温度をキープ。

オートグリル機能

DW36 RHB

「姿焼」「切り身」「干物」の種類と焼き加減を指定するだけでOKです。

グリルタイマー機能

AW21H AM4K AW21B DW32N4 DW36 RHB

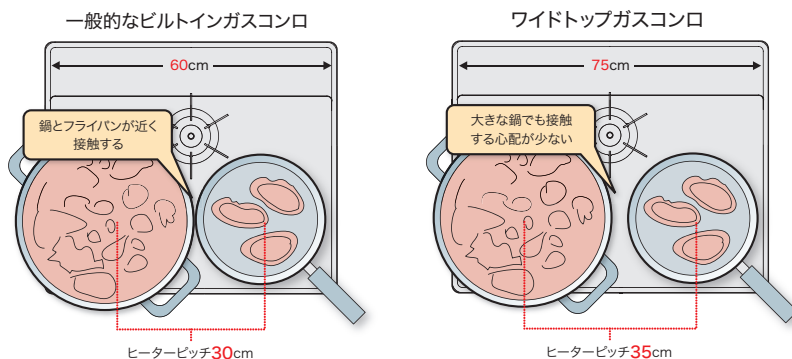
調理終了をブザーでお知らせ。オープン代わりに使えてとても便利です。

幅広で加熱調理のしやすさを配慮したコンロ

DW32N4 DW36 RHB ※RHBは60cm・75cm両方
お選びいただけます。



トッププレート幅75cmのガスコンロは全て左右のヒーターピッチが35cmのものをラインナップ。大きな鍋を左右に置いても加熱調理がしやすくなります。※画像はDW32N4の例



ガラストップにさらに汚れが落ちやすいコーティングがついたコンロ

DW36

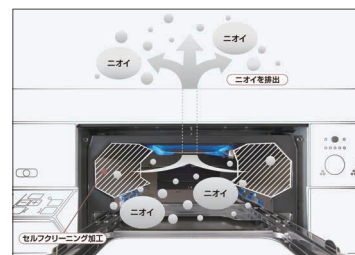


親水性アクアコート



水が汚れとの間に入り込み汚れを浮き上がらせるため、水を垂らしておくと、こびりついた汚れをすっきり落としたり、お手入れが簡単です。

グリルクリーンモード



ニオイが気になるときはボタンをひと押し。セルフクリーニング塗装と空焚きで、庫内のニオイやベタつきを低減します。

焦げつきを軽減するガラストップと煙を抑えて多彩なメニューに対応するグリルが付いたコンロ

RHB

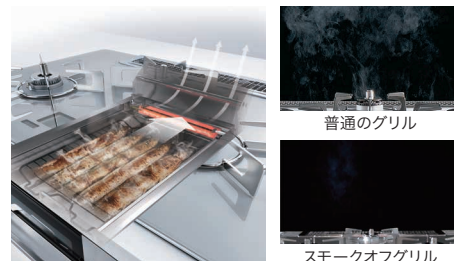


ヒートオフガラストップ



ガラス表面の温度上昇を抑え、煮こぼれなどの焦げつきを軽減します。

スモークオフグリル



専用バーナーで煙やニオイを焼き切ります。煙は普通のグリルの約8割カット、ニオイは99%以上カットします。

「ココット」と「グリルプレート」が付属して多彩なメニューに対応



従来の網焼きはもちろん、油の庫内飛び散りを99%以上防ぎ、浅型容器としても使える「ココット」と、焼き網よりお手入れのしやすい「グリルプレート」が付属。どちらも底面がウェーブ形状なので、油が流れてよりヘルシーに仕上がります。

アプリでレシピを選んで自動で火加減「デリシアアプリ」



アプリをダウンロードして今作りたいレシピをチョイス。下ごしらえてセットした後、コンロにデータをBluetoothで送信して点火すれば、あとは火加減を自動で行います。