



## リンナイ通信



リフォーム営業マン・プランナーが選ぶ設備建材

## リフォーム大賞2019

リフォーム大賞

2019

結果発表

1位

DELICIA



2位

LiSse



3位

Mytone



リンナイがコンロ部門総合ランキング、トップ3を独占！  
デザイン・機能で「デリシア」が圧倒！！



DELICIA を  
おすすめします。

デザインと機能が両立！

山商リフォームサービス(東京都足立区)  
お客様相談室 山田 智之氏

一番の特徴はやはり、**デザインにある**と思います。  
**シンプルなかの中にある機能性が見てとれます。**  
火加減を調節するダイヤルも、使わない時は引っ  
込める事ができるので、フラットな前面パネルになり  
ますし天板はフラットだからこそ、**掃除の手入れが  
楽になっています。**デザインと機能性がしっかりと  
両立している製品だと思えます。



LiSse を  
おすすめします。

意匠性の高さが高評価！

ワイケーアート(千葉県佐倉市)  
上田 晴夫社長

まずデザイン性が、かなり良いと思います。  
高級感もありますし、**使い勝手が良い**です。  
さらに、**従来のものよりも、臭いと煙が大幅にカット  
されていること。**そして、自動温度調節の機能も  
頼もしいです。  
また、つまみも調節しやすくデザインされています。  
とにかくデザイン重視の方は必見です。



Mytone を  
おすすめします。

ココットプレートが人気！

ホームテック(東京都多摩市)  
リフォームプライス世田谷店 齋藤 一輝氏

とにかく**機能とコストのバランスが良い**です。まず、  
付属の**ココットプレートによって、料理の幅が広がる。**  
普段面倒で作らない料理も作るようになります。  
次に、**カラーバリエーションが多くガスコンロ交換の  
際に色を選ぶ楽しみをお客様に提供することができ  
る。**よく、キッチンリフォームの際にもコンロのみ  
単品手配することがあります。

【 出展 】リフォーム産業新聞 2019年3月25日 発行号より

【 調査概要 】リフォーム営業マン・プランナーに「最も売りたい、提案したいと思う商品」に関してアンケート調査を実施。  
有効回答者数は421名。キッチン、バス、トイレ、洗面化粧台、コンロが対象。メーカーが決めた3つの価格帯に  
グレードを分け、洗濯方式で回答してもらった。評価項目は「デザイン」「施工性」「機能性」「コストパフォーマンス」  
の4つ。それぞれのポイントを集計してランキング形式で発表した。



↑↑↑  
ホームページ  
はこちらから

**NEW**

フロントオープン食洗機や 深型食洗機からの買い替えに！  
たっぷり収納！ 深型スライドオープン食洗機 ハイグレードタイプご案内

いろいろな形の食器が入れやすい  
「おかってカゴタイプ」 RSW-D402LPE

5月7日発売

一度にたくさん洗える  
「ぎっしりカゴタイプ」 RSW-D402LP

5月7日発売

- RSW-D402LPE
- RSW-SD401LPE (自立脚付)

食器収納点数  
4人分 37点



下カゴ



上カゴ

【下カゴ】  
入れたい食器のサイズに合わせて3つのカゴをスライド。  
食器のサイズに合わせて調整できます。

【上カゴ】  
上カゴの一部を折り畳んで長さのある皿や鍋を入れる事ができます。

◆カゴの形状を変更可能なフリーラック搭載！

大きなフライパンや軽いプラスチック容器など入れるものに合わせて様々な形に形状変更できるから使いやすい！

- RSW-D402LP
- RSW-SD401LP (自立脚付)

食器収納点数  
6人分 47点



下カゴ



上カゴ

【下カゴ】  
下カゴにはお皿をぎっしり！

【上カゴ】  
コップやグラスをぎっしり！



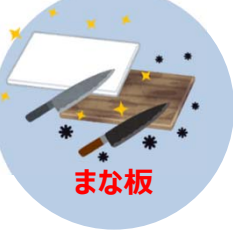
知って納得！豆知識

COOKING RECIPE



食洗機でまな板やフライパンを洗うときに気をつけること・・・

- サイズ** 洗えるサイズは機種により異なるため事前にご確認ください。
- 耐熱温度** 耐熱温度90℃以上のプラスチック製は食洗機での洗浄可能です。
- 木製** 木製のまな板はキズに入り込んだ汚れが落ちにくい場合がある為、食洗機の使用はお勧めしません。



まな板



フライパン

**フッ素樹脂加工したフライパン**  
フライパンの表面に剥がれや傷がある場合は、コーティングが剥がれていくことがありますので洗わないでください。



フレンチトースト



【材料】 (4人分)  
フランスパン (パタール) 1本分  
牛乳 200ml  
卵 2個  
砂糖 大さじ2  
バター 10g

ココナツオイル・メープルシロップ・パウダーシュガー・ミントを、お好み量

このレシピの対象は  
**ココットダッチオープン**  
[RBO-D2V]

【作り方】 30分 (漬け込む時間除く)

- ①フランスパンは12cm程度の長さにかuttingして、さらに縦に半分に切る。
- ②ボウルで牛乳、卵、砂糖を混ぜ合わせ、パットに移し①を入れて20分位漬け込む。
- ③**ココットダッチオープン**にバターをちぎり入れ、②を断面を下にして入れ、蓋をしてグリルに入れる。「**ココットダッチオープン**」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
- ④器に盛り、ココナツオイルとメープルシロップをかけ、パウダーシュガーとミントで飾る。

◆お気軽にご連絡ください



**Rinnai** 関西支社  
TEL: 06-6391-9101 FAX: 06-6391-9403  
関西支社管轄外は最寄の営業所にご連絡ください。

リンナイ 検索 魅力満載のホームページ！今すぐクリック！

◆修理に関するご相談は

リンナイ  
お客様センターへ 0120-054-321

修理の受付時間 365日24時間  
修理の相談時間 平日9:00~19:00 土日・祝日9:00~17:00

powered by **Rinnai**