

リンナイ通信



12年で第6世代まで進化!
お客様の喜びの声にお応えしながら、より便利に、より楽しく、より安心して使えるコンロへ。



リンナイ最新情報

DELICIA <<3V乾電池タイプ>>

NEW ザ・ココット付属 ※



従来のダッチオーブンから更に進化！グリルの中での調理に加え、コンロの上でも鍋感覚で使用出来るようになりました！新たに無水調理にも対応します！

※一部「ザ・ココット」が付属していない機種もございます。

NEW 天板にLEDインジケーターで火力表示。選べる5色のカラーバリエーション。



左・右コンロの火力は11段階に調整可能

NEW

プラチナミラー

NEW

スーパー・クング・カッパー

NEW

ホワイト・シルバー

NEW

フロスト・ホワイト

NEW

ナイト・ブラック



デリシア 3V乾電池タイプ
発売日：2019年8月1日
表示：操作部液晶付きタイプ
型式：RHS○1W31～
希望小売価格：309,000円～



デリシア 3V乾電池タイプ
発売日：2019年8月1日
表示：操作部液晶なしタイプ
型式：RHS○1W30～
希望小売価格：296,000円～

■液晶ディスプレイ付き

コンロ部、グリル部操作部に液晶ディスプレイを搭載し、視認性と操作性を向上しました。コンロ・グリルのオート調理機能を多数搭載。



機能を選択したら、「OK」で進み、設定を直す際には、「戻る」ボタンで操作するから、設定がスムーズ！

■操作部はシンプル

液晶表示はなく1つのボタンに1つの機能を持たせる事でより簡単に操作ができるようになりました！



設定できる機能は限られていますが、デリシアアプリと連動すれば、多彩なオート調理が可能です！

よくある質問

Q

無水調理とは何ですか？



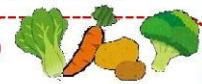
水を加えずに食材に含まれている水分だけで調理する調理方法のことです。(少量の水分を加えることもあります)

メリット①



野菜の甘みやお肉の旨みなど素材の旨みをギュッと凝縮！

メリット②



水溶性ビタミンやミネラルなどの栄養を残す事ができる！

ザ・ココットによる 無水調理の仕組み

鍋底の加熱でフタと容器の隙間に水封（ウォーターシール）ができる事で、蒸気を容器内に行き渡らせ、鍋の中を定温・定圧に保ち調理します。



ザ・ココットは、アルミ製で軽いから、お手入れしやすい！

無水調理モードに設定すると、自動で火力の制御をしてくれます！

COOKING RECIPE



トマトたっぷり無水カレー



【材料】

- ・鶏もも肉 …1枚 (250g)
- ・玉ねぎ …2個 (400g)
- ・にんじん …1本 (180g)
- ・カレールウ中辛～辛口 100g
- ・油 …大さじ1

- ・ヨーグルト（無糖）…大さじ3
- ・塩 …小さじ1/2
- ・こしょう …少々
- ・おろしにんにく …小さじ1
- ・おろししょうが …小さじ1

【作りかた】 ※2019新デリシア液晶付きタイプの作り方で

- ①鶏もも肉は大きめの一口大に切り、Aとともにビニール袋に入れてよくもみ込み、30分以上寝かせます。
- ②玉ねぎはみじん切り、トマトはざく切り、にんじんは乱切りにします。
- ③ザ・ココット本体に油を引き、玉ねぎ、にんじん、カレールウ、トマトの順に重ね入れ、最後に1の鶏もも肉を漬けだれごと広げてザ・ココットふたをします。
- ④オートメニュースイッチを押して、「無水調理」を選び、沸騰後の調理時間を「50分」に設定し、点火します。
- ⑤加熱後、ザ・ココットふたを開け、全体をかき混ぜます。



◆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