

## シンプル&スマートなガスコンロがさらに進化 Lisse(リッセ)をモデルチェンジ 9月15日発売

リンナイ株式会社(本社:愛知県名古屋市、社長:内藤 弘康)は、シンプル&スマートなガスコンロ Lisse(リッセ)をモデルチェンジし、9月15日に発売します。

Lisse(リッセ)は、この度のモデルチェンジで、リンナイ公式レシピアプリ「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」の対応と、音声ガイダンス機能の搭載により、さらに利便性をアップしました。「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」は、本格的な調理から日常的な定番メニューまでレシピを豊富に取り揃え、オート調理機能で手間を省くだけでなく、コンロとグリルの同時調理により、調理の幅を広げます。また、音声ガイダンス機能は、操作状況等を音声でお知らせすることで、コンロの操作性を向上しました。



# Lisse

発売日 2021年9月15日

希望小売価格(税込) 244,200円～

(税抜 222,000円～)

### ビルトインコンロ Lisse(リッセ) 新商品の特長

- オート調理機能や豊富なレシピを揃えるレシピアプリ「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」に対応
- 音声ガイダンス機能を搭載し、コンロの操作性を向上
- ガラストップのカラーバリエーション一新など、デザイン性を向上

#### 《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

- オート調理機能や豊富なレシピを揃えるレシピアプリ「+R RECIPE (プラスアールレシピ)」に対応



# +R RECIPE



コンロにレシピを送信してオート調理を可能にするレシピアプリ「+R RECIPE (プラスアールレシピ)」に対応しました。「+R RECIPE (プラスアールレシピ)」は、2016年にサービスを開始した「DELICIAPP (デリシアアプリ)」の後継アプリで、累計ダウンロード数14.2万回を突破し\*1、オート調理使用回数は53万回を超えました\*2。コロナ禍の在宅時間の増加によって「料理」に対する関心が高まり、アプリの利用者数は日々増加しています。

当社調査によれば、在宅時間の増加によって最も負担が増えた家事は「料理」で、47%の回答者が、特に「毎日の献立を考える」ことを「名もなき家事」として負担に感じると答えました\*3。また、幅広い世代が、最新の調理器やキッチン家電に対して「簡単に手早く」、なおかつ「美味しい」料理ができることを求めています\*4。「+R RECIPE (プラスアールレシピ)」なら、食のスペシャリストが監修したこだわりのレシピを、調理時間や料理レベルなどから簡単に選べ、これらの多種多様なニーズに応えます。

さらに、オート調理によるサポートだけでなく、LINE\*5との連携機能で家族とのコミュニケーションを深めることができるなど、「+R RECIPE (プラスアールレシピ)」があれば、毎日の調理を便利に楽しくしてくれます。



Lisse (リッセ) でオート調理できるレシピは 180 種類以上

\*1 2021年6月現在

\*2 2021年3月現在

\*3 【熱と暮らし通信】「夫婦の育児・家事」に関する意識調査、2020年10月13日、<https://www.rinnai.co.jp/releases/2020/1013/>

\*4 【熱と暮らし通信】「料理」に関する意識調査、2019年8月21日、<https://www.rinnai.co.jp/releases/2019/0821/>

\*5 LINE は LINE 株式会社 の商標または登録商標です。

■ 音声ガイド機能を搭載し、コンロの操作性を向上  
コンロの状況に合わせて音声で案内します。



■ ガラストップのカラーバリエーション新など、デザイン性を向上  
デザイン性で評価の高いガラストップには、インテリアのイメージに幅広く合わせやすいカラーを4色取り揃えました。



クラウドシルバー  
(新色)

ベイクドキャメル  
(新色)

スモーキーピンク  
(新色)

ナイトブラック

また、点火つまみやグリルハンドル、操作パネルを変更し、スタイリッシュなデザインイメージに仕上げました。

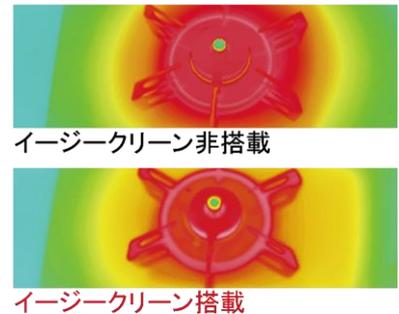


その他の特長 リンナイだけの CLEAN TEC(クリーンテック)

**EASY CLEAN**  
イージークリーン



■サーモグラフィによる比較実験



イージークリーン非搭載のガラストップに比べてバーナーまわりの温度が約 69 度ダウン\*6。  
煮こぼれや油はねなどの汚れが焦げつきにくく、簡単なお手入れだけでキレイを保ちます。

**SMOKE OFF**  
スモークオフ



■排気口から出る煙量比較実験



排気口から出るニオイはスモークオフ非搭載のグリルに比べて 99%以上カット\*7、煙は 81%カット\*8を実現しました。リビングと一体になったキッチンや、気密性の高いマンション内でも、優れた脱煙・脱臭効果を発揮します。

**COCOTTE**  
ココット



焼き網を使用した場合      ココットプレートを使用した場合



ココットプレートを使うと、油の飛び散りはごくわずか。グリル庫内の汚れを 99.9% カット\*9して、お手入れはココットプレートだけ。後片づけの面倒がなく、ニオイも広がりにくいから、気軽にグリルのお料理を楽しめます。

\*6 過熱試験による。当社調べ。

\*7 当社従来機種(スモークオフ非搭載)との比較/さんま4尾を13分間両面強火で焼いた時に排出される煙を測定。当社調べ。

\*8 当社従来機種(スモークオフ非搭載)との比較/あじの開き2枚を7分間両面強火で焼いた時に排出される臭気を定量測定。当社調べ。

(参考)臭気総発生量:新機種(スモークオフ搭載)20,000(m<sup>3</sup>)以下、従来機種 8,700,000(m<sup>3</sup>)。「臭気総発生量とは、捕集したグリル排気を人間の嗅覚で感知できなくなるまでに必要な空気量を指します」(東邦ガス(株)、大同大学共同研究結果)。嗅覚には個人差があります。

\*9 試験方法:「焼き網」「ココットプレート」にて、さんま2尾を調理し、調理後グリル扉を閉めたまま30秒間放置。グリル庫内各お手入れ部品(焼き網・ココットプレートは除く)への飛び散り量を5回測定し平均値を算出。焼き網はオートグリル「姿焼 標準モード」、ココットプレートは「ココットプレート 焼き魚 強めモード」で調理。当社調べ。

## ラインアップ

型式	ガラスストップ色	幅サイズ	希望小売価格
RHS71W32L24RSTW	クラウドシルバー	ワイド幅 75cm	249,700 円 (税抜 227,000 円)
RHS71W32L22RSTW	スモーキーピンク		
RHS71W32L23RSTW	ベイクドキャメル		
RHS71W32L1RSTW	ナイトブラック		
RHS31W32L24RSTW	クラウドシルバー	標準幅 60cm	244,200 円 (税抜 222,000 円)
RHS31W32L22RSTW	スモーキーピンク		
RHS31W32L23RSTW	ベイクドキャメル		
RHS31W32L1RSTW	ナイトブラック		

(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 <https://www.rinnai.co.jp/releases/>