

機能的で使いやすくシンプルで上質な外観 新ビルトインコンロ「LiSse(リッセ)」誕生

2014年9月22日(月)発売

熱と暮らしを支える総合熱エネルギー機器メーカーのリンナイ株式会社(本社:愛知県名古屋市、社長:内藤 弘康)は、上質な外観と、焼き物からノンフライ調理まで幅広い調理が可能なグリル機能を搭載したガスビルトインコンロの新商品「LiSse(リッセ)」を9月22日より発売します。



LiSse

リッセ
RHS71W17G25R-STW

- ・税込希望小売価格: 232,200 円
- ・税 抜 価 格: 215,000 円
- ・発 売 日: 2014年9月22日

ガスビルトインコンロ「リッセ」は、フォーマル系とナチュラル系の4色バリエーションのガラストッププレート、やさしい印象を与える操作部の緩やかなデザインなど、シンプル&ナチュラル志向のインテリアと調和し、随所に女性らしさを表現した新シリーズです。

「リッセ」の特長

◇ インテリアと調和するシンプルで上質な外観

シンプルなフラットフェイスを採用し、点火つまみやライトなどの細部にはやさしい印象を与える緩やかなラインとアクセントカラーを用い、シンプルで上質なデザインとしました。また、ガラストッププレートには、深みのあるフォーマル系とあたたかみのあるナチュラル系の4色をラインアップしました。

◇ グリルの調理性

広々グリル庫内で使いやすい幅約257mmのパノラマワイドグリルを搭載しました。また、今回新たに開発した「グリルプレート」(付属品)をグリル庫内で使用することで、焼き魚はもちろん、串焼きの木串も焦がさず焼けるほか、ノンフライ調理も可能です。グリルを活用して様々な調理をお楽しみいただけます。



グリルプレート

◇ 調理性・清掃性を高める機能を搭載

最上位モデル DELICIA(デリシア)シリーズでお客様に好評をいただいている、左右どちらのバーナーでもト口火から強火まで使用できるWワイド火力バーナー、トッププレート表面温度の上昇を抑えるヒートオフ構造、グリル調理時に発生する煙やニオイを焼き切るスモークオフ機能など、調理性・清掃性を高める機能を搭載しています。

リンナイは、「熱と暮らし」「品質」「現地社会への貢献」を創業以来の企業精神として継承し、今後も「より豊かな生活」の充実を目指して商品開発に取り組み、地球環境に配慮した事業を推進してまいります。

本件へのお問い合わせ先

リンナイ株式会社 営業本部: 052-361-8211(代表)

(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 <http://www.rinnai.co.jp/releases/index.html>

「リッセ」ネーミングの由来

LiSSe

「LiSSe(リッセ)」は、「Life」「Style」「Sense」を組み合わせた造語です。暮らしの中に豊かなスタイルやセンスを、もたらしてくれるコンロであることを表現しています。

「リッセ」の特長

1. デザイン

◇ インテリアと調和するシンプルで上質な外観

点火つまみを収納式とし、使いやすくお手入れのしやすいフラットフェイスを採用。さらに、高級感と上品さを演出する操作部のジュエリーライトなど細部までこだわり、インテリアと調和するシンプルで上質なデザインとしました。また、点火つまみやグリル取っ手に用いられたアクセントカラーにより、見やすく直感的な操作がしやすくなっています。



◇ 上品で深みのあるカラーバリエーション

ガラストッププレートは、上品で深みのあるフォーマル系とナチュラル系のカラーバリエーション(クリアローズ、クリアアイスグレー、クリアショコラ、ブラック)から、インテリアに合わせてお好みのカラーをお選びいただけます。



ジュエリーライト

2. グリル機能

◇ グリルプレート ※付属品

グリルで焼き網の代わりに使用する汎用性の高いグリルプレートで、焼き魚はもちろん、揚げ物のあたたため直しや、から揚げのノンフライ調理、ピザやトーストも上手に焼きあげます。



◇ パノラマワイドグリル

サンマ5尾が丸々並ぶ奥行約306mm、幅約257mmのパノラマワイドグリルを搭載しました。魚を自動で焼き上げるオートグリルのほか、トーストを自動でおいしく焼けるトーストモードも搭載しています。

◇ スモークオフ機能

グリル庫内の後方に搭載した専用バーナーで、焼き魚などの調理時に発生した煙やニオイを焼き切る、リンナイ独自のスモークオフ機能を搭載しています。



◇ 連続オートグリル

オートグリルが2回連続で使用できます。グリルの活用法が広がります。



3. コンロの特長

◇ Wワイド火力バーナー

左右のコンロに 320~3,610kcal/h のワイドな火力幅を持たせたWワイド火力バーナーを採用しています。トロ火の煮込み料理も強火の中華料理も左右どちらのバーナーでも使用でき、効率よく調理できます。

320kcal/h

3,610kcal/h



◇ 幅広い温度調節機能

130℃~220℃の間(10℃ごと)、自動で火加減を調節する温度調節機能を搭載しています。揚げ物をする際はもちろん、卵焼きからステーキまで様々なお料理の火加減に応えます。

◇ その他のコンロ機能

自動炊飯機能

スイッチを押すだけで、自動で火力調節して炊き上げ、自動で消火します。

4. 清掃性・お手入れ性

◇ ヒートオフ構造

トッププレートの裏側に装着したアルミパネルが熱を分散・放熱し、表面温度の上昇を抑えるリンナイ独自のヒートオフ構造を搭載しています。煮こぼれなどによる焦げつきを防止、拭くだけの簡単なお手入れだけでキレイを保ちます。



◇ ヒートシンク構造・スーパーシールド構造

バーナーリングには汚れをはじくはっ水加工を施し、煮こぼれが溜まりにくい傾斜設計にしました。さらにヒートシンク構造により、バーナーリングの温度を下げて焦げつきを抑え、清掃性を高めています。また、ガラストップとバーナーリングのシール性を高めて、煮こぼれの器具内部への浸入を防ぐスーパーシールド構造を採用しています。

5. 省電力対応

◇ レンジフード連動風量オート機能

コンロやグリルの利用条件に連動し、レンジフードの使用電力低減につながるエコ連動機能を採用。対応機種の利用により省電力につながります。

ラインアップ

カラーバリエーション



クリアアイスグレー



クリアローズ



クリアショコラ



ブラック

LiSSe(リッセ)【ワイド幅 75cm タイプ】

品番	希望小売価格
RHS71W17G24R-STW (ガラスストップ/クリアアイスグレー)	税込希望小売価格: 232,200 円 (税抜価格: 215,000 円)
RHS71W17G25R-STW (ガラスストップ/クリアローズ)	税込希望小売価格: 232,200 円 (税抜価格: 215,000 円)
RHS71W17G26R-STW (ガラスストップ/クリアショコラ)	税込希望小売価格: 232,200 円 (税抜価格: 215,000 円)
RHS71W17G11R-STW (ガラスストップ/ブラック)	税込希望小売価格: 232,200 円 (税抜価格: 215,000 円)

LiSSe(リッセ)【標準幅 60cm タイプ】

品番	希望小売価格
RHS31W17G24R-STW (ガラスストップ/クリアアイスグレー)	税込希望小売価格: 226,800 円 (税抜価格: 210,000 円)
RHS31W17G25R-STW (ガラスストップ/クリアローズ)	税込希望小売価格: 226,800 円 (税抜価格: 210,000 円)
RHS31W17G26R-STW (ガラスストップ/クリアショコラ)	税込希望小売価格: 226,800 円 (税抜価格: 210,000 円)
RHS31W17G11R-STW (ガラスストップ/ブラック)	税込希望小売価格: 226,800 円 (税抜価格: 210,000 円)

商品紹介ページ

本商品の詳細は、9月22日より下記ウェブサイトでご覧いただけます

◇ リンナイ商品情報トップ <http://rinnai.jp/top>

(注) ニュースリリース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、あらかじめご了承下さい。