

業界最大火力^{※1}の家庭用テーブルコンロ
プロ厨房のようなステンレスボディ「Vamo.」誕生
人気のネット販売限定コンロ第3弾を12月1日発売

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、インターネット販売限定のステンステーブルコンロ「Vamo.(バーモ)」を2015年12月1日に発売します。

「Vamo.」は、「HOWARO(ホワロ)」、「Seiso(セイソ)^{※2}」に続くインターネット販売限定コンロの第3弾です。ユーザーの声をもとに、スタイリッシュなキッチンやダイニングとつながる開放的な居住空間に調和する、シンプルなデザインを追求しました。調理性にもこだわり専用の強火力バーナーを搭載。インテリアも料理も存分に楽しめます。

リンナイでは、今後もお客様からのご意見やご要望を収集・分析して商品開発やサービス向上に取り組み、より豊かな生活を実現させる魅力的な商品を提案していきます。



Vamo. バーモ

ET21-2STSY-S

価格: 48,895円(税込み)

発売日: 2015年12月1日

事前予約: 2015年11月13日受付開始

商品紹介・購入サイト: <http://www.vamo4000.jp>

(2015/11/13 15:00のサイトオープンまでは動画のみ公開)

新商品の特長

◆ 部材の美しさを活かしたシンプルなデザイン

開放的な間取りや洗練されたインテリアなど、現代のキッチン空間に調和するシンプルなデザインを徹底しました。業務用コンロにも使われるステンレスのボディに、マットな黒の鋳物五徳^{※3}(ごとく)の組み合わせは、素材の持ち味を活かしたデザインを楽しめると同時に、使い勝手のよさも重視しました。

◆ 家庭用テーブルコンロで業界最大火力^{※1}の4,000kcal/hバーナー搭載

置き型のテーブルコンロでも幅広い料理を楽しめるよう火力にこだわりました。左右どちらにも最高火力4,000kcal/hのガスバーナーが搭載され、ダイナミックに調理できます。火力の調整にも配慮し、煮物やスープなどトロ火で煮込むメニューも楽しめます。

◆ 高い清掃性と安全性

耐久性にすぐれるステンレス製のフラット天板や、油をはじくクリアコート加工をほどこした前板は清掃性が高く、日頃のお手入れはサッと拭くだけ簡単です。温度センサーや安全装置を搭載し、高火力調理でも安心して使えるよう安全性も追求しています。

^{※1}業界最大火力 - 2015年10月末時点、家庭用ガステーブルコンロ分野。リンナイ調べ

^{※2}Seiso - 販売予定数量に達したため2015年1月に販売終了

^{※3}五徳 - やかんや鍋を置く天板の上に設置されている金属製の台

《本件についてのお問い合わせ先》

リンナイ株式会社 eビジネス推進室: 052-361-8211 (代表)

『Vamo.』について

◆ 商品コンセプト

必要最小限の調理性と清掃性、インテリア性を追求し、シンプルな楽しさと美しさをカタチにしました。

商品名の「Vamo.」は、コンロを相棒に日々の料理を楽しんでもらえるよう、スペイン語の vamos (let's go / come on : (一緒に) 行こう/~しようの意) を力強く愛着を感じる響きにアレンジした造語です。



◆ スペシャル動画

「料理をもっと楽しく」をテーマにスペシャル動画を作成しました。下記ウェブサイトにて公開しています。

【YouTube】 https://youtu.be/YZSxmxM8_ag



新商品の詳細

1. デザイン・素材

◆ ステンレス天板

さびにくく、熱に強いなどの特性を備え、業務用コンロに多く使用されているステンレスを天板に採用しました。汚れも落としやすいため油の飛び散りなどを気にせず、ダイナミックに調理を楽しめます。また、天板全面をフラットに仕上げることでシャープなデザインとしました。

◆ 大型の鋳物五徳

中華鍋をはじめとした大きなフライパンや重い煮込み鍋などをしっかりとホールドするよう、五徳は鋳物で製作しました。安定した五徳は、調理中に鍋がぐらつくなどのストレスを低減します。デザイン面ではずっしりとした鋳物独特の存在感を表現し、素材が持つやや粗めの質感にもこだわりました。

◆ マットな質感の点火つまみとシンプルなグラフィック

回転させるタイプの点火つまみは、つかみやすさと触れた時に心地よく感じる艶消しに仕上げました。つまみがついている前板の表示は最小限の装飾にとどめ、シンプルなデザインを追求しています。



2. 調理性

◆ 4,000kcal/h の強火力バーナー

Vamo. 専用にハイカロリーバーナーを開発し、家庭用ガステーブルコンロで業界最大火力^{※1※4}を実現しました。左右両方に最高 4,000kcal/h の強火力バーナーを設置しています。調理メニューによって鍋の位置を入れ替えるなどの手間が不要で、一般的なテーブルコンロと比較して使い勝手を向上させました。

^{※4} 従来までの同社ガステーブルコンロの最大火力は 3,610kcal/h

◆ 強火力からトロ火まで火力調整可能

強火力を活用した豪快な料理はもちろん、煮物やスープなどトロ火で煮込む料理にも幅広い火力で対応。様々な調理を楽しめます。



3. 清掃性

◆ フラット天板

天板全面を凹凸のないフラットな仕様としました。溝などに汚れがたまることなく、手早くサッと拭くだけで日頃のお手入れが完了します。

◆ クリアコート加工

調理中に触れることの多い前板に油などが付着しにくいクリアコート加工をほどこしました。調理中の汚れが拭き取りやすく、清掃性を高めています。

◆ 簡単に取りはずせるパーツ類

大きな五徳をはじめ、その他のパーツを簡単に取りはずせる構造にしました。調理終了後にさっとはずして手軽にシンクで水洗いできます。

◆ ちり受け皿

ボディの下には吹きこぼれや食材を受け止めるちり受け皿を装備し、コンロの下の汚れを気にせず炒め物などが作れます。これも簡単に取りはずして洗えるためコンロも周囲も清潔に保てます。



4. 安全性

◆ 6つの安全機能

強火からトロ火まで、どのような調理にも安心して使える機能を搭載しました。

天ぷら油過熱防止機能、立消え安全機能、消し忘れ消火機能、焦げ付き消火機能、器具栓つまみ(点火つまみ)戻し忘れお知らせ機能、高温自動温度調節機能

ご参考

◆ 製造担当者より

「Vamo.」はステンレス製ながらも家庭用のため、プロ向けをイメージさせるデザインと安全性の両立に配慮して製造プロセスを構築しました。例えば、シャープさは維持しながらも調理中のひっかかりをなくすために、天板の四隅は1点1点手仕上げによる研磨処理をほどこしています。最終の点検工程には専用の設備も導入し、厳密な検査を経てお客さまへお届けします。



三浦 組立フロア長

先行予約キャンペーン

12月1日(火)の発売日を前に、11月13日(金)より先行予約期間を設けキャンペーンを実施します。期間中に予約注文された方に特別な特典を用意しています。

《キャンペーン概要》

実施期間: 2015年11月13日(金)15時00分 ~ 12月1日(火)9時59分

内 容: 上記期間中に「Vamo.」を予約注文された方に特典を用意

詳 細: 特典などの詳細情報は2015年11月13日15時にオープンする専用ウェブサイトにて紹介します

【Vamo.専用ウェブサイト】 <http://www.vamo4000.jp>

新商品の概要

| | |
|------|---|
| 商品名 | Vamo. (バーモ) |
| 品番 | ET21-2STSY-S |
| 本体価格 | 45,273 円(税抜き) 48,895 円(税込み) |
| 外形寸法 | 幅 598mm × (天板までの)高さ 180mm × 奥行 448mm |
| 質量 | 10.0kg |
| 火力 | 両側強火力バーナー ※グリルなし [最大火力] ・都市ガス: 4.65kW (4,000kcal/h) ・LP ガス: 4.65kW (0.333kg/h) |
| 安全機能 | 天ぶら油過熱防止機能、立消え安全機能、消し忘れ消火機能、焦げ付き消火機能、器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能、高温自動温度調節機能 |



【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。その後予告なしに変更される場合がありますので、あらかじめご了承ください。

【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ページよりダウンロードいただけます。
<http://www.rinnai.co.jp/releases/index.html>