

シンプル&スマートが人気のビルトインコンロ 「Lisse(リッセ)」をモデルチェンジ

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&スマートなビルトインガスコンロ Lisse(リッセ)をモデルチェンジし、9月2日に発売します。

Lisse(リッセ)はこの度のモデルチェンジで、フレームレスのガラスストッププレートのラインアップに、キッチンに調和する新色を2色追加しました。

利用者が28.5万人を突破*1した、料理のプロが監修する豊富なレシピとオート調理機能が人気のリンナイ公式レシピアプリ「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」では、一部メニューで連続調理が可能となりました。

また、強火力バーナー間の寸法を20mm広げることで、調理中に大きなフライパンや鍋が干渉しにくくなりました。より使いやすくなったLisse(リッセ)が、生活の質向上に貢献します。



ココットプレート
付属

Lisse

発売日 2024年9月2日

希望小売価格 税込 264,440円(税抜 240,400円)~

新商品の特長

- フレームレスのガラスストッププレートにキッチンに調和する新色を追加
- オート調理レシピが楽しめる「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」の連続調理が可能に
- 強火力バーナー間の寸法を20mm広げ、さらにグリルの引き出し幅を広げて利便性向上

《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、あらかじめご了承下さい。

新商品の特長

■ フレームレスのガラスストッププレートにキッチンに調和する新色を追加

フレームレスのガラスストッププレートにキッチンやインテリアのイメージに合わせやすく、落ち着いた雰囲気演出する新色をラインアップしました。



(新色) クラシックミラー



(新色) サテンシルバー



スモーキーピンク



ナイトブラック

■ オート調理レシピが楽しめる「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」の連続調理が可能に

利用者 28.5 万人突破*1、App Store*2・Google Play*3のストア評価が平均 4.3 以上*4の「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」は毎日の料理を誰でも簡単便利に美味しく作ることができるアプリです。フードコーディネーターやパティシエなどの食のスペシャリストが監修した本格的なオート調理レシピを提供しています。選んだレシピをコンロに送信するだけで、火加減や加熱時間をおまかせしてオート調理することができます。

アプリ使用時のグリル連続調理が可能*5に

「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」内対象のオート調理レシピに連続調理機能が追加されました。これまでは、グリル庫内の温度が下がるまで次の調理を待つ必要がありましたが、今回一部のレシピで連続調理を可能にしました。トーストやハンバーグなど、同じレシピを一度にたくさん調理したい場合に役立つ機能です。

連続調理のメニュー例



基本のハンバーグ



揚げないグリルトンかつ



贅沢バタートースト

オート調理対応調理器具

 付属品 ココットプレート	 トースト・ピザプレート	 レジェロ
 推奨鍋	 推奨フライパン	 炊飯鍋

*1 2024 年 5 月末現在。

*2 App Store は、Apple Inc.の商標です。

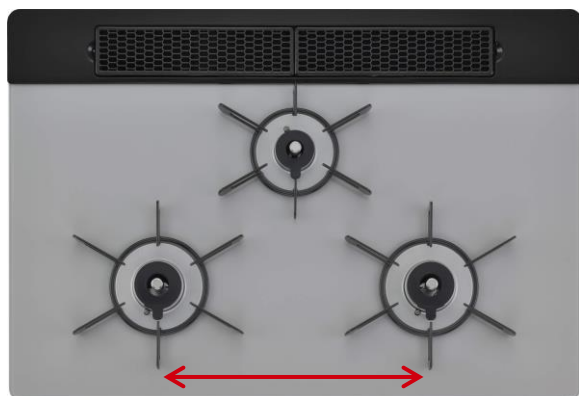
*3 Google Play は、Google LLC の商標です。

*4 2024 年 6 月 20 日現在。

*5 特定のメニューに限る。

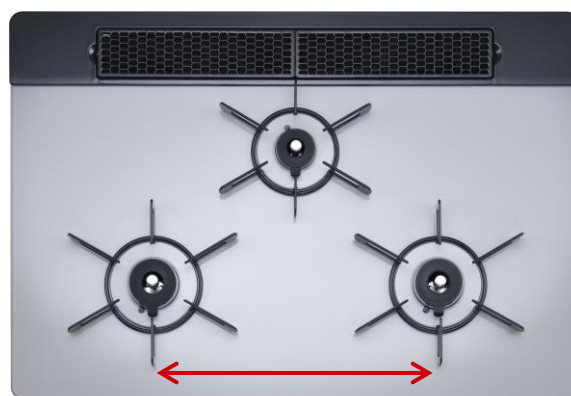
■ 強火力バーナー間の寸法を 20mm 広げ*⁶、さらにグリルの引き出し幅を広げて利便性向上

左右ふたつのバーナー間の寸法を 20mm 広げることで、これまでの 350mm から 370mm となり、大きなフライパンや鍋の同時調理がより快適に、天板の拭き掃除などお手入れもしやすくなりました。また、グリルの引き出し幅を広げることで、調理器具が取り出しやすくなりました。



350mm

モデルチェンジ前 350mm



370mm

モデルチェンジ後 370mm



グリル引き出し幅 UP

*⁶ ワイド幅 75cm タイプのみ。

その他新商品の特長

■ トースト・ピザプレートにも対応(別売り)

フッ素コートを施した「トースト・ピザプレート」が新登場。アルミ素材で軽くて掃除もしやすい、利便性が向上したプレートでトーストやピザが美しく焼きあがります。

「トースト・ピザプレート」を使えば、ガスグリルならではの強火力と燃焼時に発生する水蒸気で、表面はパリッと香ばしく、中はふっくらジューシーに焼き上げます。

また、肉や魚を焼いた後のグリルでトーストを焼く際に、同じプレートを使用することに多少の抵抗を感じるユーザーがいます。実際にはトーストから出る水分によってパンへのニオイ移りはありませんが、ユーザーが安心して調理できるプレートを開発しました。



商品名	型式	希望小売価格
トースト・ピザプレート	RBO-TP1W-1	税込 7,150 円(税抜 6,500 円)

■ アプリとコンロの接続(ペアリング)ボタンにイラストを採用

「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」アプリと、登録済みのコンロとの接続ボタンを、「設定」の文字からわかりやすいイラストに変更しました。



ワンプッシュで開くカンガルータイプの操作部にペアリングボタンを搭載

ペアリングボタンをワンプッシュで簡単再接続

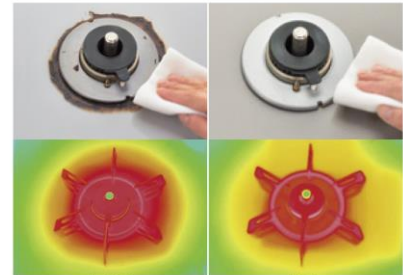
その他の特長

トッププレートの温度上昇を抑え、焦げつきにくくする イージークリーン

熱を分散・放熱させることで、汚れをつきにくくします。

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*7。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。

EASY CLEAN



非搭載

搭載

サーモグラフィによる比較実験
(ガラストップの熱伝導)

グリルのニオイや煙を焼き切る スモークオフ

グリル庫内の後方に搭載した専用のバーナーで、焼き魚などの調理時に発生したニオイや煙を大幅に抑えます。

排気口から出るニオイを、スモークオフ非搭載のグリルに比べて 99%以上カット*8、煙は 93%カット*9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。

SMOKE OFF



非搭載

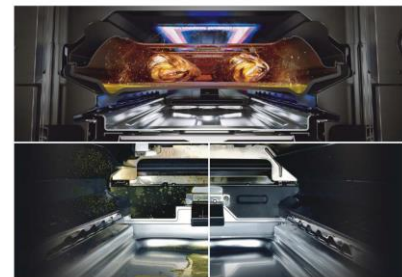
搭載

比較実験
(魚を焼くときに発生する煙量)

庫内の汚れをカットする ココットプレート

付属の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*10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。

COCOTTE



焼き網

ココットプレート

比較実験
(グリル庫内の油の汚れの飛び散り量)

*7 過熱試験による。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 分間焼き網を使用して両面強火で焼いた時に排出される臭気を定量測定。<リンナイ(株)、大同大学共同研究結果> 嗅覚には個人差があります。多少のニオイは発生します。

*9 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 分間ココットプレートを使用して両面強火で焼いた時に排出される煙を測定。当社調べ。多少の煙は発生します。

*10 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

幅サイズ	ガラスストップ色	付属品		型式	希望小売価格
		コトプレート	トースト・ピザプレート		
ワイド幅 75cm	スモーキーピンク	○	別売*11	RHS71W42J2RSTW	税込 270,490 円 (税抜 245,900 円)
	クラシックミラー	○	別売*11	RHS71W42J3RSTW	
	ナイトブラック	○	別売*11	RHS71W42J1RSTW	
	サテンシルバー	○	別売*11	RHS71W42J4RSTW	
標準幅 60cm	スモーキーピンク	○	別売*11	RHS31W42J2RSTW	税込 264,440 円 (税抜 240,400 円)
	クラシックミラー	○	別売*11	RHS31W42J3RSTW	
	ナイトブラック	○	別売*11	RHS31W42J1RSTW	
	サテンシルバー	○	別売*11	RHS31W42J4RSTW	

(ご参考)本製品等の画像データは、当社ウェブサイトよりダウンロード可能です。 <https://www.rinnai.co.jp/releases>

*11 別売のトースト・ピザプレートを使用できます。