

パロマ ガスビルトインコンロ 【repla(リプラ)】

『天板のお手入れが大変』という方へ

repla 【取り替えたくなるコンロ】  
リプラ



【75cm】  
型式:PD-509WS-75CV  
希望小売価格:140,000円(税抜)  
ティアラシルバー オープン対応



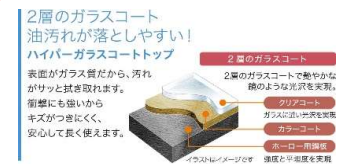
【60cm】  
型式:PD-509WS-60CV  
希望小売価格:135,000円(税抜)  
ティアラシルバー オープン対応

※画像は60cmタイプです。

■ハイパーガラスコートトップ

2層のガラスコーティングにより汚れもサッと拭き取れる清掃性の高さに加え、傷や衝撃にも強いので、調理後のトッププレートの掃除の手間軽減や、万が一にも割れにくい強靭さがおすすめポイントです。

パロマだけ!



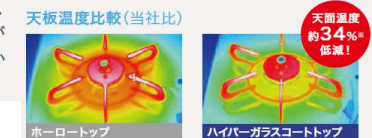
■ヒートカットトップ

おすすめ!

ホーロートップに比べバーナー周りの温度が低いので、煮こぼれなどがこびりつきづらく、お手入れの手間を省きます。

ホーロートップに比べて、バーナーまわりの温度が低くなっていることがわかります。

※直径26cmのフライパンで強火力で約10分間調理後



■炊飯機能

専用の炊飯鍋を使用し、ボタン一つで自動で火加減を行い、ご飯が炊きあがります。ガスの強い火力で一気に炊き上げるためおいしく炊き上がります。

(操作部パネル)



■温度キープ機能

お好みの温度を設定すれば、メニューにあわせて、微妙な火加減も自動で温度をキープして、おいしく簡単に仕上げます。



■煮込みモード

おすすめ!

火加減が難しく、焦げつきや吹きこぼれが気になる煮物、煮込み料理や保温を自動で火力調節をすることでサポート。長時間コトコト煮るメニューも安心して調理でき、おいしく仕上がります。

■コンロ30分消火安心モード

パロマだけ!

ボタン押しで通常消し忘れ消火120分が30分で消火します。一度設定すれば設定内容を記憶するので使用のたびに設定する必要はありません。



■低荷重センサー

おすすめ!

軽量のバネを使用してもセンサーで傾きにくいあんしんセンサーです。

さらにあんしん

■ラ・クック(別売)、ラクックグラン(別売)対応

ゆとりのワイド両面焼きグリルを使って調理ができるラ・クック。深めのプレートが油の飛び散りを抑え、フタ付きでニオイや油汚れも大幅にカット、グリルのお手入れは不要です!安心してお使いいただくために、取手付きなのもポイントです。

パロマだけ!

焼き網で調理

グリル庫内はこの油汚れ!!

グリル庫内は、全体的に油の飛びはねで汚れています。



10回焼いた後の比較



ラ・クック(フタあり)で調理

10回焼いてもグリル庫内はピカピカ!!

部分的な汚れはあるものの、グリル庫内はきれい!

グリル庫内の油汚れ

99.9%カット

フタがあっても遠赤外線効果できれいに焼き上げます(セラミック塗装により従来両面焼きよりも6%多くの遠赤外線が出ます)

さんまも丸ごと入る!

■ツインシールド構造

バーナーリングの2カ所(外径と内径)にパッキンを装着。煮こぼれによる器具内部への侵入を防ぎます。



煮こぼれの浸入を防ぐパッキンを外径と内径に装着

■グリル排気口周囲カバー

グリル排気口の周辺にカバーを設置することで野菜くずなどの落ち込みをしっかりとガード。分解したり、奥に手をつっこんだりしなくてもお手入れがしやすくなりました。



■ワイドグリル

お求めやすい価格ながらも大容量のグリルを実現。大きな魚も同時に3尾焼き上げることができます。

