

パロマ ガスビルトインコンロ【WITHNA(ウィズナ)】

『天板のお手入れが  
大変』という方へ

WITHNA【暮らしに寄り添うビルトインコンロ】

ウィズナ



【75cm】

型式:PD-809WS-75GJ  
希望小売価格:188,000円(税抜)  
ノーブルグレー オープン非対応



【60cm】

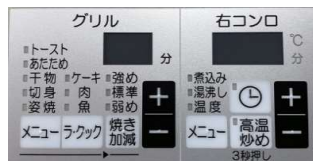
型式:PD-809WS-60GJ  
希望小売価格:183,000円(税抜)  
ノーブルグレー オープン対応

※画像は75cmタイプです。

■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。

(左操作部)



■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。

(右操作部)



■とろ火モード

パロマだけ!

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。**業界極小※インプット0.27kw(230kcal)を実現したとろ火モード**を使えば、**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。

※2017年7月時点(パロマ調べ)

■フレームトラップ

パロマだけ!

万一、グリル内の魚などに引火しても**排気口から炎が出ることを抑制**し、火災を未然に防止。過熱防止センサーとWの安全です。



■低過重センサー

おすすめ!

軽量なベを使用して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

■グリル排気口アイランド構造

グリル排気口周辺の段差を少なくし、凹凸を減らして、見た目もすっきり開放感のある**フラットシンプルなトッププレート**です。※トップ75cmのみ

パロマだけ!

■すっきりフレームガラストップ

新構造の「**すっきりフレーム**」ガラストップ採用でガラスの端面を保護しながら清掃性もアップしました。

◎排気口部分比較



おすすめ!

◎フレーム部分比較



■ラ・クック、ラクックグラン対応(別売)

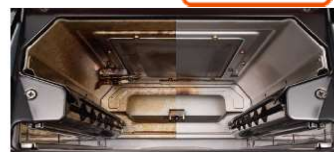
ゆとりのワイド両面焼きグリルを使って調理ができるラ・クック。深めのプレートが油の飛び散りを抑え、フタ付きでニオイや油汚れも大幅にカット、**グリルのお手入れは不要です!**安心してお使いいただくために、**取手付きなのもポイント**です。

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、全体的に油の跳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です!

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)



さんま丸ごと入る!

■ラ・クックオートメニュー(連続2回)

ラ・クックを使用し、調理のモードとお好みの焼き加減を設定するだけで、**グリル庫内を汚すことなく様々なメニューを自動で焼き上げ**ます。(ラ・クックグランはカスタマイズ機能で焼き加減を5段階に変更いただければ使用可能になります)

『グリルは汚れるから使いたくない』という方へ



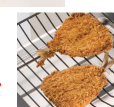
■グリルオートメニュー(連続2回)

魚の種類、焼き加減を選ぶだけで、あとはおまかせ。途中で焼け具合をチェックする手間もなく、**自動で焼き上げ**ます。



■あたためモード

揚げものなどのあたため直しも、グリルにおまかせ。パリッとおいしく**自動で仕上が**ります。



■スムーズスライドレールグリル

スムーズさに自信! クローズアシスト機能付き

おすすめ!



驚きクッキングテク