

ガス衣類乾燥機が 毎日の生活をサポートします!



衣類乾燥機を使用しているお客様のうち
約95%
が乾燥機に満足。

ポイント1 家事の時短化

洗濯時間が短縮され、忙しい時間にゆとりが生まれます。

乾燥時間の比較
ガスのパワフルな温風で、5kgの洗濯物をわずか約52分で乾燥。

ガス衣類乾燥機	約52分	電気式の約1/3!
電気式全自動洗濯乾燥機	約169分	

しかも屋内設置の場合でも温気が室内にこもらない!

ポイント2 清潔乾燥

天日干し同様の除菌効果で赤ちゃんの肌に直接ふれる肌着やガーゼの乾燥に最適です。

除菌効果比較
パワフルな温風でしっかり除菌。赤ちゃんの衣類乾燥にも最適!

水洗い	600,000
室内干し	17,000
屋外陰干し	3,600
天日干し	0
ガス衣類乾燥機	0

部屋干しは結露、カビ、ダニ発生原因に。

大腸菌数/枚

ポイント3 快適な仕上がり

ふっくらやわらかなやさしい肌ざわりに仕上がります。



ぜひガス展会場で実機をご確認ください。

ホントはスゴイ グリルのアレコレ

おいしい編

グリルのいいところ
「おいしい」

お肉は柔らかく、野菜は甘く、揚げもののあたため直しはカリッと。



肉汁や旨みを閉じ込めてパリッとジューシー

グリルで焼くだけで“お店の味”みたいになるから不思議!



食材の表面をサッと焼き固めておいしさを閉じ込める「直火」と、グリル庫内の熱風で包み込むようにすばやく加熱する「対流熱」のW加熱で、お肉なら表面はパリッと香ばしく、中はとってもジューシーに。野菜やキノコ類の旨みも、ぎゅっと凝縮してくれます。



中まですばやく加熱して柔らかく

両面焼タイプのグリルなら点火後すぐに400℃前後まで、片面焼タイプのグリルなら予熱5分で300℃まで庫内温度が上昇。電子レンジ、トースター、オーブンと比べても、グリルが最も高温になります。中までスピーディーに火が通るから、石釜で焼いた時のお肉はふっくら柔らかな仕上がりに。



お肉って長く加熱すると硬くなってしまふものね

揚げもののあたため直しや冷凍食品の調理もカリッ!サクッ!

グリルは、コロケや天ぷら、フライといった揚げもののあたため直しも得意です。電子レンジであたためると、食材の中心から外側に水分が移って衣がベタッとしてしまうけど、外側から加熱して表面の水分を蒸発させるグリルなら、衣はカリカリサクサク、中はジューシーな仕上がりに。



本当においしい!まさに揚げたてのおいしさってやつね

