

暑い夏の調理には、ガスコンロのグリルがオススメ

ガスコンロのグリルを活用しよう!



庫内で燃焼するので放熱が少なく、入れっぱなしで手が離せるので暑さ軽減。ガス火のパワーで庫内温度が一気に上がるので、調理の時短にもつながります。お店で買ってきた天ぷらやフライもグリルで温めなおせば、サクッと美味しい仕上がりに。

メーカーごとに、グリル調理に便利なツールも充実しています。グリルの中も汚れにくく、毎日の調理に大活躍♪

Rinnai

オススメ
グリル調理
ツール

ダッチオーブンの機能も備えた、グリルでもコンロ上でも使える「ザ・ココット」



直火調理で食感も大満足

「ココットプレート」



NORITZ

オススメ
グリル調理
ツール

波型の「グリルプレート」は油を落としてこんがり焼き上げ、

「クック
ボックス」

で庫内への
油跳ねも心配
なし。



マルチグリルのコンロなら、専用の

「キャセロール」で多彩なレシピを。



Paloma

オススメ
グリル調理
ツール

魚焼きグリルが
感動すっきり

「ラ・クック」
シリーズ



ラ・クック専用
クッキングシートで、
さらにお手入れ楽ちん



ショールームでは各ツールを展示しております。
それぞれ対応するガスコンロがありますので、お気軽にお問合せください。



// お問合せ // 新発田ガスショールーム くらすページ
TEL.0254-20-2525 [営業時間] 9:30~18:30 (水曜定休日)