

知らな
かった!

実はこんなスゴイ機能があります

ガスコンロをフル活用!

春は新生活がはじまり、暮らしのリズムが変化したりとなにかと忙しい季節。
ガスコンロの能力を最大限に活用して、便利に楽しくお料理しましょう。

ガスコンロには、なべ底の温度を感知するセンサーがついています

ガスコンロに搭載されている温度センサーは、安全機能としてはもちろん、毎日のお料理にも活躍する場面がたくさん。機能のついているコンロをお使いならぜひ活用してみてくださいね。



お湯をわかすときに

お湯がわくと自動的に火を弱めて、その後消火します。
「ヤカンをかけっぱなしだった!」なんてときも、コンロが火を止めてくれるので安心です。

揚げ物もラクラク

ちょうどいい温度をキープできるから、火加減を気にしなくても揚げ物上手。



ごはんも炊ける!

炊飯機能が付いたコンロなら、蓋つきのお鍋で手軽にごはんが炊けます。ガス火でふっくら美味しい仕上がりに。少量を炊きたい時にも便利です。

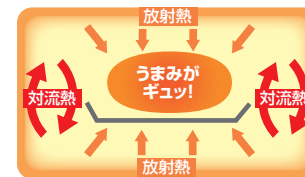


ガスコンロのグリルは魚を焼くだけじゃもったいない!

ガスコンロのグリルは、毎日の朝ごはんやお弁当作りにも大活躍。しかも余分な脂を落としながら焼き上げるのでヘルシーです。

グリルはお肉や野菜料理、トースト、揚げ物の温め直しなどに使えるマルチプレイヤー

グリルは短時間に高温で焼き上げるので、旨みを逃さずジューシーな仕上がりに。アルミ箔やアルミカップなどを使えば、グラタンやお菓子作りなど、レパートリーがひろがります。揚げ物のあたため直しに使えば、衣がカリッと美味しく仕上がりますよ。



両面焼きグリルの場合

300～400℃にもなるグリル庫内の「対流熱」が包み込むように加熱するので、うまみをぎゅっと閉じ込めながら素早く火を通し、お肉料理も柔らかく仕上げることができます。

\\ グリルを使う時のコツは「予熱」と「余熱」 //

特に片面焼タイプの場合は「予熱」が重要。強火で2～3分「予熱」をすると、表面を素早くパリッと焼き上げ、うまみを閉じ込めることができます。両面焼きの場合も焼き網のくっつき防止に効果的。また、火を止めた後2～5分ほどグリル庫内に残しておくことで「余熱」を利用して、中までやわらかく火が通ります。

ショールームでは、ガスコンロで使える炊飯用の鍋やグリル調理に便利なアイテムの展示も充実しています。

最新コンロや
各種アイテムを
ぜひチェックしに来てね!

