IH&遠赤 Wフラット ラクッキングリル

大火力で手早くおいしく、 お手入れもラクラク。





▼面ヒーターでWフラット庫内のグリル



■毎日のおかずは手間なく自動調理で



▲ 高さのある庫内でお料理の幅が拡がる





平面ヒーターでWフラット庫内。業界最高^{※1}の有効庫内高さ ※2。お鍋が入るグリルで、お料理の幅が拡がる新たなラクッキ ングリル。

- 1 平面ヒーター 天井面もフラットになり、庫内まるごと拭けてお手入れラクラク。
- 2 有効庫内高さ※2 101mm 高さのある食材**もラクラク入り、お料理の幅が拡がる。
- 角形[IH]コイル 隅々まで加熱が可能。
- 4 LED庫内灯 調理中の様子が確認しやすく、お手入れ時も奥まで見やすい。

よく使う12メニューは「メニューボタン」で選んでスタートするだけ。



【焼き分け機能】

3種類の焼き分けが可能。お好みの焼き加減が選べます。 「お急ぎコース」なら調理のスピードがさらにアップ!

火力も時間もお好みで設定できる手動調理



お料理にあわせて、火力(強・中・弱)と時間をお好みで設 定。表面に焦げ目をつけたいときは、上ヒーターのみの加熱も できます。

有効庫内高さ 101 mmだから、高さのある食材も可能に。 (調理物の厚み・高さは 6 cm以下に。グリル皿に載せる容器高さは 9 cm以下)

■1つの鍋でそのまま食卓へ(パエリアの場合)



■調理中の火力調節不要、グリルにおまかせで調理ができる



鍋を直接グリルに入れておまかせ調理。

┃幅広い温度帯でオーブン調理も手軽に



低温調理(80℃~120℃) ※調理温度はガラス容器使用時。80℃から始まる幅広い温度帯。

ローストビーフなど低温メニューもご家庭で手軽にできます。

高温調理 (140℃~280℃)※調理温度はグリルに仕える鍋、使用時。
予熱なしで、お菓子づくりもラクラク。

タイマーを組み合わせてさらに便利に。



【フラットな庫内で、おそうじラクラク



平面ヒーターで天井面もフラットになり、360°庫内が丸ごと拭けます。

LED庫内灯だから、調理中の様子が確認しやすく、お手入れ時も奥まで見やすくなりました。

おそうじが面倒な焼き網のない、ラクッキングリルのグリル 皿。(同梱品)

油が落ちやすいフッ素加工。台所用洗剤(中性)を薄めて洗ってください。





コンロ天面・

グリル

両方使える

Ⅰ 別売あっせん品でお料理のレパートリーが拡がる

IH搭載ラクッキングリル専用鍋* ビタクラフト ダブルグリル

*Y・Xシリーズのみ

AD-KZ15WG36

希望小売価格

¥22,000(稅込)

ラック

(一般調理用・燻製用)・ クッキングブック付き





¥20,309(稅込)

温度と時間を設定するだけで、手間なく煮込み料理やスイーツが調理できます。

同梱のラック (燻製用) を使って、燻製も楽しんで頂けます。







ナスのラザニア

マッシュルーム グラタン

パンプディング

↑「マッシュルームグラタン」はビタクラフトダブルグリルのフタを 使用して料理している例です。

☆ フタも鍋と同様に、調理器具として使用できます。