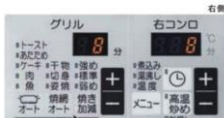


ハイグレード

ビルトインガスコンロ3メーカー比較しました!!

	Rinnai DELICIA デリシア	NORITZ PROGRE プログレ	Paloma CREA クレア
価格帯	 455,180円～362,780円	 362,450円～389,620円	 359,040円～371,140円
天板仕様	天板素材：ガラストップ (Schott社 セランガラス) カラー：全5色 スパーキングシルバー アローズホワイト グレイズシルバー プラチナミラー ナイトブラック ごとく：ステンレスまたはホーロー	天板素材：ガラストップ カラー：全3色 プラチナシルバー ガラストップ トリアングル ブラックガラストップ エレガントグレイ ガラストップ ごとく：ステンレスまたはホーロー	天板素材：クリアガラストップまたは ハイパーガラスコートトップ カラー：全3色 (ハイパーガラスコートトップはティアラシルバーのみ) ティアラシルバー (SIL) ガラスミラー (GLD) シャンパンシルバー (SIL) ごとく：ステンレス
ここに注目! 各社とも高級感あふれる天板をそろえています。ガラストップは衝撃に強く、熱にも強い特徴があります。リンナイのデリシアは、世界品質を誇るドイツ・ショット社のCERAN（セラン）を採用。天板の中央にLEDタイプの火力表示が配置されているのはデリシアのみの特徴です。パロマのクレアは、ホーロー用銅板に2層のガラスコートをかけ、さらに強度をアップした「ハイパーガラスコートトップ」も選べます。（天板色はティアラシルバーのみ）ステンレス製のごとくは美しく耐久性に優れていますが、熱で変色してしてしまう素材です。専用クリーナーを使用すると軽減します。			
専用アプリ	専用アプリで自動調理 スマートフォンに専用アプリをダウンロードし、レシピを送信するだけで自動調理が可能となります。		
	R RECIPE (ガラスレシピ) プロの監修した多彩なレシピ。自動調理中にできるもうひとつのレシピをアプリが提案。材料の買い物リスト作成機能もあり。 レシピ数 約650種類	MULTI GRILL (マルチグリル) フリーワードでレシピを簡単に検索。食材、シーン・目的別、おすすめ…などのカテゴリーで簡単に検索可能。 レシピ数 5～600種類	おまかせシェフ 調理器具や食材でレシピ検索。買い物メモ機能として必要な食材がリストアップされ、メモを見ながら買い物ができる。 レシピ数 約220種類
コンロ調理	温度調節機能 (130～220℃の設定が可能) 調理タイマー あぶり・高温炒め機能 (290℃) 煮込み機能 (120分までタイマー設定可能) 炊飯機能 ☆土鍋(専用)も使えます	☐ 温度調節機能 (130～220℃の設定が可能) 調理タイマー あぶり・高温炒め機能 (290℃) 煮るオート機能 (コンロが火力・温度・調理時間を自動設定) 炊飯機能 ☆早炊きモードあり	☐ 温度調節機能 (130～220℃の設定が可能) 調理タイマー あぶり・高温炒め機能 煮込み機能 (200分までタイマー設定可能) 炊飯機能 ☐
操作部	操作部 液晶付き  操作部 シンプルタイプ 	 	 

↓ 下記に続きます

		Rinnai DELICIA デリシア		NORITZ PROGRE プログレ		Paloma CREA クレア	
グリル調理	焼き物用調理プレート	焼き物用調理プレート ココットプレート	○付属	焼き物用調理プレート 波型プレートパンLグラネ	○付属	焼き物用調理プレート ラ・クックグラン	○付属
		ここに注目！ グリル庫内は遠赤外線効果で、食材をふっくらジューシーに仕上げます。 プレートタイプの調理器は、魚やお肉の焼き物だけでなく、ノンフライ調理や揚げ物のあたためなどでもできます。 さんまなどの大きい魚も3〜4尾入る大きさ。波型プレートで余分な油を落としヘルシーに焼き上げます。 専用蓋でグリル庫内への油の飛び散りを大幅にカット。 ノーリツのプログレは油はねガードL（ふた・別売3,960円）のご購入をおすすめします！ デリシアとクレアには従来の焼き網も付属しており、今までのように食材の余分な油や水分を落としながら焼き上げることができます。プログレは焼き網は使用できません。お手入れのしやすさや調理から片付けの時間の短縮を重視しています。					
オープン調理用容器	オープン調理用容器	オープン調理用容器 ザ・ココット	○付属	オープン調理用容器 キャセロール	○付属	オープン調理用容器 ラ・クックグランポット	別売
		ここに注目！ 蓋付きのオープン容器のため手の込んだ料理に対応できます。 またそのまま食器として食卓に運べ、洗い物を減らせることも利点のひとつです。 ザ・ココット：コンロ上でもグリルでもでき、無水調理・低温調理など多彩な調理方法に対応。下味をつけて冷凍保存した食材も解凍の手間いらずで時短で出来上がります。 キャセロール：ノーリツでは唯一プログレでのみ使用できる万能鍋です。炊飯モードを使えば、土鍋で炊いたご飯と同じ仕上がりに。早炊きモードなら1合20分で炊きあがります。ノーリツのWEBサイト「毎日グリル部」にはキャセロールで作るレシピが多数掲載されています。 ラ・クック：グリル内だけでなく、コンロ上でも使用できます。深さが8.5cmあり容量も グランポット 2.4ℓと大容量で3〜4人分のメニューに対応。 さらにアルミニウム製で軽量のため扱いやすさは抜群です。					
お手入れ性能	お手入れ性能	天板 天面の裏面にアルミパネルを装着し バーナーまわりの熱を分散させ、表面 温度の上昇を抑えるイージークリーンを 搭載。バーナーヘッド上部の隙間を 一体化し、汚れが入らない構造に。		天板 水となじみやすい親水性コーティング。 汚れた部分を水で浸しておくと汚れが 浮き上がり、こびりつきも落とせる。 ごとく形状を高くすることで、輻射熱の 影響を抑え、天面の温度上昇を防ぐ。		天板 ガラストップの裏面にアルミ板を取り付け 熱を分散しバーナーまわりの焦げ付きを 低減。グリル排気口をアイランド構造とし 凹凸が少なく清掃性がアップ。	
		ここに注目！ リンナイのデリシアとノーリツのプログレには、グリルから出る油分を含むニオイや煙を大幅にカットできる 燃焼方式を搭載しています。気密性の高い住宅でも、優れた脱煙・脱臭効果を発揮します。 3機種ともに、グリル庫内のパーツを取り外すことが可能。それぞれしっかり洗うことができます。 蓋つきの焼き物用調理プレートを使用すれば、庫内のお手入れはほとんど不要となります。					
安全性能	安全性能	デリシア		プログレ		クレア	
		ここに注目！ 調理油過熱防止装置 コンロ・グリル消し忘れ消化機能 早切れ防止機能 立消え安全装置 焦付き消化機能 グリル加熱防止装置 鍋なし検知機能 感震停止装置 点火ロック機能 中火点火機能 3機種ともに先進機能で 安全をサポートしています。					