

Lisse (リッセ)

メニュー

Lisse リッセ



キッチンを自分らしく彩る。シンプル&スマートなガスコンロ。



Cocotte Series
ココットシリーズ

汚れにくく、お手入れラクラク。
グリル調理をもっと気軽に楽しめます。

Rinnai Original
リンナイ
オリジナル

ココットシリーズは、汚れないのがあたりまえ。

焼き網使用

焼き網を使用した場合
油の飛び散りは
約14,570mg^{※1}
(グリル庫内)

油が飛び散る…



CLEAN TEC

Cocotte Series



ココットプレートを使用すると
油の飛び散りは
わずか1mg^{※1}
(グリル庫内)

油がほとんど飛び散らない!

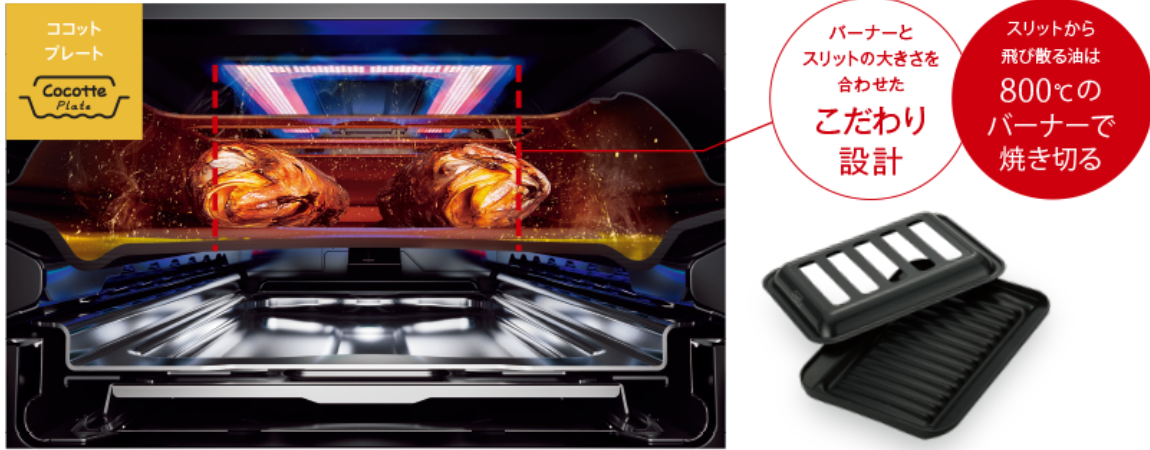


グリル庫内の汚れ
99.9%^{※1}
カット!

お手入れが面倒な油のベタ付きや焦げつきを防ぐから、お手入れカンタン。ニオイ残りも防ぎます。

※1 試験方法：「焼き網」「ココットプレート」にてさんま2尾を調理し、調理後グリル扉を開けたまま30秒間放置。グリル庫内各お手入れ部品（焼き網・ココットプレートは除く）への飛び散り量を5回測定し平均値を算出。焼き網はオートグリル（姿焼 標準モード）、ココットプレートは「ココットプレート 焼き魚 強めモード」で調理。（リンナイ（株）調べ）

リンナイ独自の技術で、グリルのお手入れと庫内のニオイが気にならない



業務用と同じバーナー

遠赤外線^①で表面カリッと焼き固める！
近赤外線^②で内側から加熱。

身がふっくらジューシーに仕上がります。セラミックス素材で耐久性抜群！

リンナイだけのココット構造は、バーナーと同じ大きさのスリットによって、

グリル庫内に油を飛ばさずキレイな状態が長続き。油汚れを防ぐことで庫内に残るニオイが気にならない



長年使ったコンロ



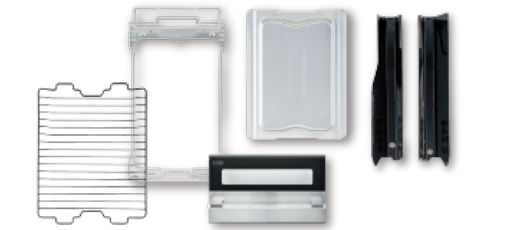
バーナーはキレイ

長期間の使用でも錆びない！

これからはグリルのお手入れ、これひとつ。

今までのグリル

お手入れが大変でした。（焼き網、グリル皿、汚れカバー、グリル扉など）



Cocotte Series

焦げつきにくく、お手入れ簡単。焼き網を洗う必要もありません。



洗うのは
容器だけ！



内側は
焦げつきにくい
二重の
フッ素加工^{※2}

※2 蓋は除きます。

※ 写真はDELICIAです

[ページトップへ戻る](#)

キッチン

- ▶ ビルトインガスコンロ
- ▶ ガステーブル
- ▶ 食器洗い乾燥機
- ▶ オープン
- ▶ レンジフード
- ▶ システムアップ
- ▶ ガス炊飯器
- ▶ ガス瞬間湯沸器

バス

- ▶ 浴室テレビ
- ▶ 浴室暖房乾燥機
- ▶ マイクロ波炉

給湯器

- ▶ ハイブリッド給湯・暖房システム
- ▶ ガス給湯器
- ▶ リモコン

リビング

- ▶ ガスファンヒーター
- ▶ ガス赤外線ストーブ
- ▶ ガスF暖房機
- ▶ 床暖房
- ▶ 温水ルームヒーター
- ▶ ガス暖炉
- ▶ パネルヒーター

トイレ・洗面・脱衣室

- ▶ ガス衣類乾燥機
- ▶ 脱衣室暖房機
- ▶ パネルヒーター
- ▶ タオルウォーマー

▶ プロ用品

- ▶ 業務用給湯器

▶ ご利用に際して ▶ プライバシーポリシー ▶ サイトマップ

(C) 2007-2023 Rinnai Corporation. All Rights Reserved.