



Superia（スペリア）

メニュー



多彩な機能を気軽に楽しむモダンなビルトインガスコンロ

コンロ機能



ワイド火力をダブルで搭載。強火（3,610kcal/h）の炒め物から、トロ火の煮込み料理まで、左右どちらのバーナーでも使用できます。

130℃～220℃の幅広い温度調節機能



調理温度の目安

｜ハンバーグ：140℃｜からあげ：160℃｜お好み焼き：180℃｜ポークソテー：200℃｜

左右両バーナーに温度調節機能を搭載。食材に応じて好みの温度に設定すれば、火加減を自動調節。

炊飯機能



小バーナーでご飯が自動で炊けます。

[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
- ▶ マイクロバブル

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
- ▶ ガス中暖房機
- ▶ 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.