

# Rinnai

[商品情報](#)[お客様サポート](#)[ビジネス向け](#)

## 毎日焼いても、汚れない

リンナイのココットシリーズなら直火なのに油の汚れ99.9%※<sup>1</sup>カット！



ココットシリーズを使うと、油の飛び散りはわずか1mg。グリル庫内の汚れを99.9%※<sup>1</sup>カットして、お手入れはココットシリーズひとつ。

後片づけの面倒がなく、ニオイも広がりにくいから、気軽にグリルのお料理を楽しめます。

※<sup>1</sup> 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 魚 強めモード)で調理。(リンナイ(株)調べ)

## 直火が届くから断然 美味しい



### さんまをまるごと焼ける、大型サイズ



リンナイのココットプレートは、ゆとりのある奥行きが魅力。  
ピザも切らずに焼ける上、お肉や野菜料理も家族全員分を一度に調理できます。