

LAKUCIEシリーズ ココットプレート

メニュー



もっとおいしく、もっと手軽に。毎日のお料理を楽しむ秘訣がいっぱい。

直火ならではの味わいと庫内のクリーンを両立。
グリルの活用がますます広がる「ココットプレート」。



写真はココットプレートの内部イメージです。

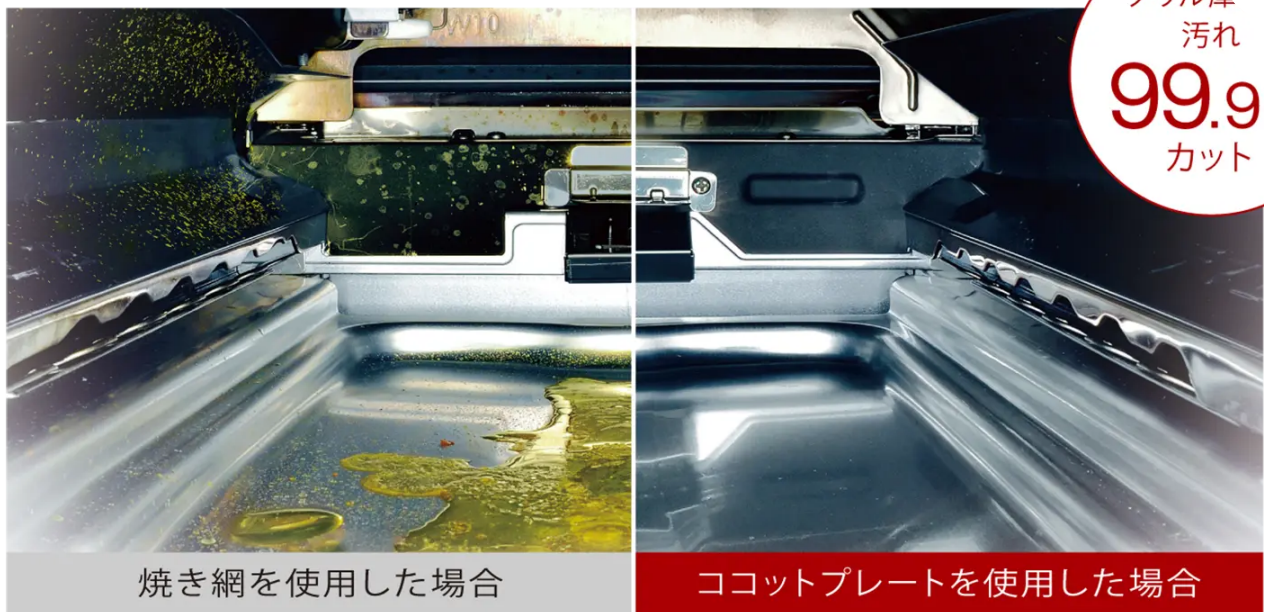
「ココットプレート」で汚れにくいグリルへ

「ココットプレート」を使うと、油の飛び散りはごくわずか。

グリル庫内の汚れを99.9%※1カットして、お手入れは「ココットプレート」だけ。

後片付けの面倒がなく、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。

グリル庫内の汚れ99.9%カット



※ 実際の写真（油部分は分かりやすく色を付けています）

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。スリットから飛び散る油は800℃のバーナーで焼き切ります。

洗うのはココットプレートだけ



「ココットプレート」は、二重のフッ素加工^{※2}で、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。

※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、調理後グリル扉を閉めたまま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 焼き魚モード（強め）〉で調理。〈リンナイ（株）調べ〉

※2 蓋は除く。

直火のおいしさを蓋の中まで



油の飛び散りを防ぎながらも、独自設計のスリットから直火が届いておいしさを引き出します。

ムラなく熱が伝わるアルミ素材だから、包み焼きのように素材のうまみを逃しません。

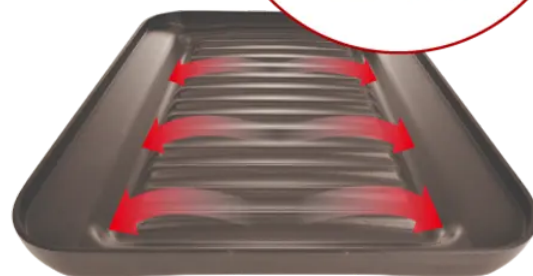
リンナイだけのウェーブ形状



底面のウェーブ形状によって余分な油が溝に流れ落ち、ヘルシーな仕上がりに。

トーストモード※3

リンナイだけの
ウェーブ
形状





外はカリッと、中はもっちり。おいしく自動で焼き上げます。
焼き魚モード※3



火力と焼き時間をコントロールし自動で消火します。
あたためモード※3



揚げ物のあたたためも、余分な油を落として、サクッとおいしく自動であたため直しができます。

※3 ラクシエファインはオートメニュー非搭載。

まるごと焼ける大型サイズ



さんまがまるごと入る306mmの奥行きが魅力。

お肉や野菜も一度にまとめて調理できます。ピザにもおすすめです。

取り外しやすくなった蓋形状で、より便利な使い心地に。



つかみやすく安定して持てる



計算された機能美あふれるシンプルデザイン。ミトンをつけた手でも取り外しやすい蓋は余分なパーツがなく、お手入れも快適です。

Rinnai LAKUCIEシリーズ

LAKUCIEシリーズ（ラクシエシリーズ）のトップ

LAKUCIEシリーズの特長

- ココットプレート
- バーナー＆トッププレートの特長
- 安心機能
- 便利機能
- お手入れ
- グリルの特長

LAKUCIEシリーズのラインアップ

- ラインアップ
- オプション

おすすめコンテンツ

- ガステーブルコンロの選び方
- レンジフードのお取り替え
- Leggiero（レジェロ）

キッチン

バス

給湯器

リビング

ガス衣類乾燥機

業務用機器

ビルトインガスコンロ
ガステーブル

浴室テレビ
浴室暖房乾燥機

ハイブリッド給湯器
ガス給湯器

ガスファンヒーター
ガス赤外線ストーブ

デラックスタイプ
スタンダードタイプ

業務用ガス厨房機器
業務用ガス給湯器

食器洗い乾燥機	マイクロバブル	リモコン	ガスFF暖房機	業務用ガス衣類
オープン			床暖房	
レンジフード			温水ルームヒーター	
システムアップ			ガス暖炉	
ガス炊飯器			パネルヒーター	
ガス瞬間湯沸器				

商品情報サイト	製品に関する大切なお知らせ	会社概要	プライバシーポリシー	ご利用に際して	サイトマップ
---------	---------------	------	------------	---------	--------