

## 新・子育て世代の「時短でも丁寧な暮らし」を応援 誰でも簡単調理！！“マルチグリル”を、中級価格帯に搭載 ガスビルトインコンロ「piatto(ピアット) マルチグリル」を発売

～デザインを一新！キッチンを明るく彩ります～



湯まわり設備メーカーの㈱ノーリツ(代表取締役社長: 国井総一郎、資本金: 201 億円、東証一部上場)は中級価格帯のガスビルトインコンロ「piattoシリーズ」に高級価格帯「PROGREシリーズ」に採用し、グリル部で手間なく多彩な調理ができることで人気の“マルチグリル”を搭載した「piatto マルチグリル」を、2018年8月1日に発売します。

新商品はデザインを一新。直感で選ばれるデザインを目指した、新フラットフェイスを採用。また、お手入れ性とデザイン性を両立した新ゴトク、点火ボタンの質感アップなど、キッチンと調和しやすく高級感のあるデザインに仕上げました。

「piatto」は2015年の発売以来、高齢化・共働き世帯の増加など、変化の激しい現代の社会的ニーズに応じてきました。この先子どもがいる世帯を形成していくミレニアル世代は共働き家庭が多く、家事の役割を固定化せず流動的に分担する傾向があります\*1。今までは家事の中でも料理は女性が担うことが主流でしたが、このような時代背景から男性も料理を作ることが増えてきました。

料理に慣れない方は、フライパン調理での火加減や裏返しなどが苦手な傾向にありますが、「piatto マルチグリル」に搭載した“マルチグリル”は、業界唯一の「温度センサー付き下火バーナー」でメニューに応じた火加減を自動で調整するので、誰でも簡単に本格料理を作ることが可能になります。中級価格帯にも“マルチグリル”を搭載し、普及を図ることで時代のニーズに応えます。

### 【「piatto マルチグリル」のポイント】

#### ■ 高級価格帯「PROGRE シリーズ」で人気の“マルチグリル”を中級価格帯に搭載

火加減を自動で調整する業界唯一の「センサー付下火バーナー」“マルチグリル”で多彩な調理が可能に  
・トースト、鶏もも焼き、魚、ごはんなどメニューと火加減を選ぶと自動で焼き上げるオート調理を実現  
・調理モードは焼く、あたためる、ノンフライ、煮る、蒸す、パンなど多彩な調理を実現

#### ■ デザイン性とお手入れ性を両立。キッチンと調和しやすく、高級感のあるデザインに一新。マルチグリルはお手入れも簡単

##### 【デザイン性とお手入れ性の両立】

- ・ガラス天板にはキッチン空間を明るく彩る、フラッシュオレンジとエレガントグレー、アクアブラックを採用。また、お手入れ性に優れたアルミ天板(ラックリーナ)にも対応
- ・ステンレスのフェイスデザインは高級感のある落ち着いたマット調のカラーに変更
- ・凹凸を少なくしたフラットフェイスでお手入れ性も向上
- ・バーナーリングカバーとゴトクを一体化し、お手入れが簡単に

##### 【マルチグリルのお手入れ性】

- ・プレートパンで調理するからお手入れも簡単
- ・プレートパンやキャセロールにはセラミックコーティング(スーパーセラコート)が施されています
- ・グリル庫内の側面がフラットでお手入れしやすく、お手入れニーズへ対応

#### ■ 調理時に発生する煙を80%\*2、においを約92%\*2と大幅にカット

※piatto シリーズ概要 (動画) : <https://goo.gl/6Lc1qY>



## ■中級価格帯の「piatto シリーズ」に“マルチグリル”を搭載

“マルチグリル”は、業界で唯一、「温度センサー付き下火バーナー」を搭載、きめ細かな温度管理で多彩な調理が楽しめます。また、付属のプレートパンで調理する5種類のオートメニューや焼く、あたためる、ノンフライ、煮る、蒸す、パンなどの調理モードで多彩なメニューに対応します。食材を裏返したり、火加減を調節したりする手間もなく、グリルにおまかせで、誰でも簡単に一品を作ることができます。

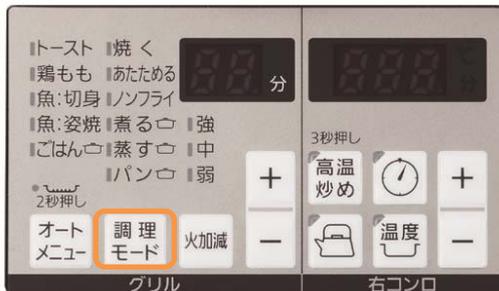


グリル庫内

### 【オート調理、調理モード搭載】

■オートメニュー:5種類 トースト、鶏もも、魚切身、魚姿焼、ごはん

■調理モード:6種類 焼く、あたためる、ノンフライ、煮る、蒸す、パン



### 【調理モード例】 簡単3step でワンプレート料理が完成



食材を載せて

調理モードを選択

ワンプレート料理完成

### 【専用容器で従来のグリルではできない多彩な調理を実現】

#### ■プレートパンL

付属のプレートパンは、さんまが丸ごと4尾焼ける大きさ。肉や野菜料理も一度に調理できます。

#### ■キャセロールL<sup>※3</sup>

従来の焼き網タイプのグリルでは作れない、煮ものや蒸し料理、パンまで幅広い調理が可能。おしゃれなキャセロールはそのまま食卓に出すこともできます。

#### ■波型プレートパンL<sup>※3</sup>

食材の油を落としヘルシーに仕上げます。

#### ■油はねガードL<sup>※3</sup>

油の飛び散りが気になる方へ、油はねガードを設定。庫内の汚れもしっかりおさえます。



プレートパンL



キャセロールL<sup>※3</sup>



波型プレートパンL<sup>※3</sup>



油はねガードL<sup>※3</sup>

### 【調理例】



焼く



煮る



ノンフライ



蒸す



焼く

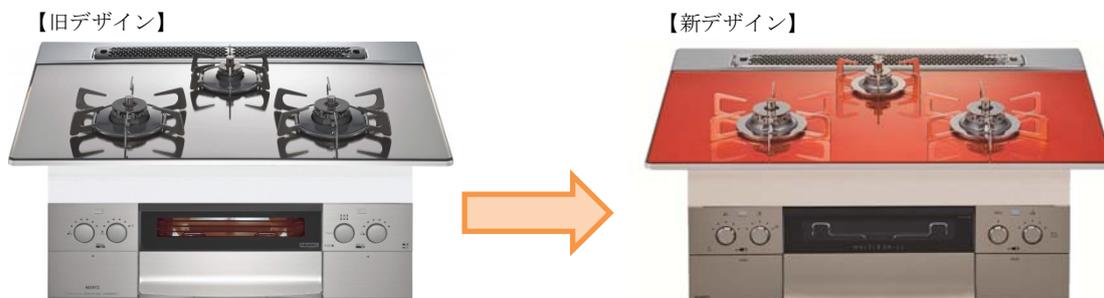


あたため

## ■デザイン性とお手入れ性を両立。キッチンと調和しやすく、高級感のあるデザインに一新。マルチグリルはお手入れも簡単

### 【デザイン性とお手入れ性の両立】

すっきりしたフェイスデザインでお手入れ性はもちろんのこと、点火ボタンやグリル取手など細部にまでこだわり、キッチンと調和しやすく高級感のあるデザインに仕上げました。また、マルチグリルタイプのグリル扉には”MULTI GRILL”を刻印し、特別なグリルである印象を与えます。



・ガラス天板には新色のフラッシュオレンジとエレガントグレー、アクアブラックを採用※4



### 【マルチグリルのお手入れ性】

・お手入れ点数の低減、グリル庫内はフラットでお手入れしやすい形状

両サイドのバーナーがなくなり、グリル庫内の側面がフラットな形状でお手入れが簡単です。プレートパンやキャセロールは油汚れが落としやすいセラミックコーティング(スーパーセラコート)が施されています。



プレートだからお手入れ簡単



取り外せるグリルサイドカバー搭載



グリルサイドがフラット形状でお手入れ簡単

## ■調理時に発生する煙を約80%※2、においを約92%※2と大幅にカット(スモークカット)

マルチグリルの燃烧方式により、焼き魚など調理時に発生する煙や臭いを大幅に軽減しました。排気口から出る煙は従来の約80%※2、においも約92%※2削減します。

※1: 博報堂買物研究所「ミレニアル家族生活実態調査 定量調査」より

※2: 煙は、さんま4尾を適正時間焼いた時に排出される煙を定量化し測定、においは、あじの開き2枚を適正時間焼いた時に排出される臭気を定量化し臭気量として評価

※3: キャセロールL、波型プレートパンL、油はねガードLは別売品です

※4: シリーズによってカラーバリエーションは異なります

■価格・仕様

タイプ	主な特徴	天板サイズ	希望小売価格(税抜)
piatto マルチグリル	マルチグリル搭載 ※プレートパンL同梱	75cm	240,000円～248,000円
		60cm	235,000円～243,000円
piatto ワイドグリル	焼網仕様 ※グリルプレート波型同梱	75cm	215,000円～223,000円
		60cm	210,000円～218,000円
piatto Light	焼網仕様	75cm	189,000円
		60cm	184,000円

【別売品(税抜)】

piatto マルチグリル：キャセロールL ¥13,500、波型プレートパンL ¥7,500、油はねガードL ¥3,200

piatto ワイドグリル：油はねガード ¥3,200

piatto Light：グリルプレート波型 4,800、油はねガード ¥3,200

発売日
2018年8月1日

**【参考】**  
**ガスビルトインコンロ「piatto(ピアット)シリーズ」は**  
**グリル部分を“マルチグリル”、“焼き網”タイプの2仕様から選択できます**

従来、中級価格帯の「piatto シリーズ」のグリル部は、焼き網仕様でしたが、今回の全面リニューアルで“マルチグリル”“焼き網”の2仕様から選択できるようになりました。

焼き網仕様にはグリルプレート波型を付属品とした「piatto ワイドグリル」同プレート別売とした「piatto Light」のラインアップとなります。

**【piatto マルチグリル】**



**【付属品】**



プレートパンL

**【別売品】**



キャセロールL プレートパンL 油はねガードL

**【piatto ワイドグリル】**



**【付属品】**



グリルプレート波型

**【別売品】**



油はねガード

**【piatto Light】**



**【別売品】**



グリルプレート波型



油はねガード

※プレスリリースに記載されている内容は、発表時点のものです。最新の情報は内容が異なっている場合がありますので、ご了承ください。