

新しい幸せを、わかすこと。



News Release

2014年1月31日

ノーリツブランド初のビルトインコンロを発売！

～「ファミ」など4シリーズをリニューアル～

湯まわり設備メーカーの㈱ノーリツ(本社:神戸市、代表取締役社長:國井総一郎、資本金:201億円、東証一部上場)は、連結子会社である株式会社ハーマンが製造するビルトインコンロの高級品、普及品各シリーズの合計4シリーズを3月20日に新発売します。

ノーリツブランドで初めて発売する新商品は、フラットフェイスでスタイリッシュな「レボア」、人気のダッチオーブンが使える「デュオ」の高級品を2シリーズ、使いやすさを重視し、ダブル高火力&ダブルトロ火を新たに搭載し、フルモデルチェンジした「ファミ」、賃貸住宅などでニーズの高い「メタルトップ」の普及品の2シリーズになります。

当社は3月以降、OEM供給する商品などを除いたハーマン製厨房商材を、「ノーリツブランド」に順次統合し、厨房分野の一層の拡大を図ります。

<fami(ファミ)>

普及品の「ファミ」をフルモデルチェンジ。高級品に搭載している「ダブル高火力&ダブルトロ火」、「ダブル温度調節機能」を採用し、調理性をアップさせました。

グリル部には、フラット焼網やサイドカバーを採用し、お手入れ性を向上させました。また、グリルの排気口には炎あふれを防止する「フレームアレスター」を採用し、安全性の向上も図りました。

デザインも「ファミ」より上位シリーズの「アイセレクト」で好評のラウンドデザインを採用しました。

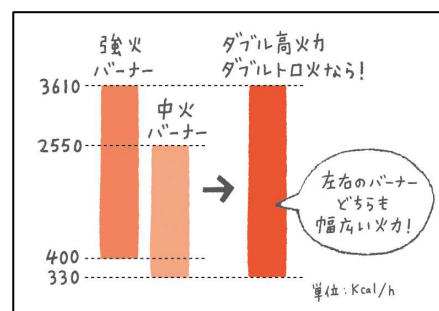


fami

■「ダブル高火力&ダブルトロ火」・「ダブル温度調節機能」を搭載！

高級品に搭載している、「ダブル高火力&ダブルトロ火」、「ダブル温度調節機能」を新たに採用し、調理性がアップしました。左右のバーナーで強火とトロ火が使えるため、同時に効率良く調理ができ、料理を一度に仕上げられます。

一般的な3ロガスコンロは、左右いずれか一方のみしか「強火バーナー」が搭載されておらず、強火を使う料理を同時に作れない、トロ火が使用できないという問題点がありました。「ダブル高火力&ダブルトロ火」により、普及品でも左右の強火バーナーで同時に効率よく調理ができます。



バーナーの火力比

■人気のラウンドデザイン

操作部は、柔らかい曲線を使ったラウンドデザインを採用。手に触れるボタンや取っ手を、フェミニンでやさしい丸みを帯びたデザインで仕上げ、かわいくおしゃれにコンロを使いたいという女性のニーズに応えます。

■「フレームアレスター」採用で安全性の向上

グリルの排気口の炎あふれを防止する「フレームアレスター」を採用。グリルでの調理時、魚などの食材に万が一火炎が発生した際も、グリル排気口への火炎の通過を防ぐ、金属製の遮炎防止装置を設置し安全性を向上させました。

■サイドカバーの採用と、洗いやすくなった「フラット焼き網」でお手入れ性アップ！

グリル庫内の汚れやすい部分をカバーする「着脱式サイドカバー」を普及品ながら採用。取り外してお手入れができるため、グリル庫内の臭いの原因となる、飛び散った油分などが洗いやすくなりました。また、焼き網と支持足を分割したフラットな設計の「フラット焼き網」を採用し、焼き網のみが取り外せ、洗う際に支持足でシンクが傷つくリスクも軽減します。



サイドカバー



フラット焼き網

<Metal top(メタルトップ)>

賃貸住宅などで特にニーズの高い普及品の「メタルトップ」の操作部に、ラウンドデザインを採用しました。手に触れるボタンや取っ手をフェミニンでやさしい丸みを帯びたデザインで仕上げることで、かわいくおしゃれにコンロを使いたいという女性のニーズに応えます。

また、グリルの排気口への火炎の通過を防ぐ「フレームアレスター」を採用し安全性を向上させました。



Metal Top

<S-Blink revor (スタイリッシュブリンク レボア)>

スタイリッシュブリンク発売10周年を記念し、昨年発売した「レボア・プレミアム」の「ステンレスフェイス」、「レンジフード連動機能」を「レボア」全ラインアップに展開します。ゴトクは「ステンレスゴトク」仕様を追加。天板はガラス製の「シルバーグレーガラス」、アルミ製の「シルバーアルミ」を新たに追加しました。

※「レボア・プレミアム」は廃止します。



<S-Blink duo (スタイリッシュブリンク デュオ)>

フラットフェイスのおしゃれなデザインでダッチオーブンが使える「デュオ」は、ガラスストップ天板の標準仕様を「3D立体カット」としました。また、焼き網と支持足を分割したフラットな設計の「フラット焼き網」を採用。焼き網のみが取り外せ、洗う際にシンクが傷つくリスクを軽減しました。グリル庫内の汚れやすい部分には、取り外して洗える「ワイドサイドカバー」を採用しお手入れ性を向上させました。



<発売日>

全シリーズ

2014年3月20日発売

<各商品概要>

■ファミ

天板 フェイス ゴトク	品番	コンロ幅 (天板)	グリル	希望小売価格 (本体価格、 税抜き、 工事費別)	初年度 目標販売 台数
シルバーミラードットガラス シルバーフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3WN7RWTSKSV	75cm	無水両面焼 き／フラット 焼き網／サイ ドカバー	¥151,000	シリーズ 合計 46,000 台
	N3WN6RWTSKSV	60cm		¥146,000	
ブラックドットガラス シルバーフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3WN7RWTSSV	75cm		¥148,000	
	N3WN6RWTSSV	60cm		¥143,000	
ブラックドットガラス ブラックフェイス 【ブラックホーローゴトク】	N3WN7RWTS	75cm		¥143,000	
	N3WN6RWTS	60cm		¥138,000	

■メタルトップ

天板 フェイス ゴトク	品番	コンロ幅 (天板)	グリル	希望小売価格 (本体価格、税抜き、 工事費別)	初年度 目標販売 台数
グレーホーロー ブラックフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3WN5RJTQ1 (L/R)	60cm	無水両面焼き フラット焼網 サイドカバー	¥105,000	シリーズ 合計 42,000 台
グレーホーロー ブラックフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3GN2RJTQ1 (L/R)	60cm	無水片面焼き	¥85,000	
グレーホーロー ブラックフェイス 【ブラックホーローゴトク】	N3GN2RSQ1 (L/R)	60cm	無水片面焼き	¥73,000	

■レボア

天板 タイプ	天板 フェイス ゴトク	品番	コンロ幅 (天板)	グリル	希望小売価格 (本体価格、 税抜き、 工事費別)	初年度 目標販売 台数
ガラス トップ	プラチナシルバー ステンレスフェイス 【ステンレスゴトク】	N3WM4PWA SKSTES	75cm	フラット 焼網/ ワイドサ イドカバ ー	¥223,000	シリーズ 合計 40,000 台
		N3WM3PWA SKSTES	60cm		¥218,000	
	プラチナシルバー ステンレスフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3WM4PWA SKSTE	75cm		¥215,000	
		N3WM3PWA SKSTE	60cm		¥210,000	
	シルバーグレー ステンレスフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3WM4PWA S6STE	75cm		¥215,000	
		N3WM3PWA S6STE	60cm		¥210,000	
	ノーブルグレー ステンレスフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3WM4PWA S5STE	75cm		¥215,000	
		N3WM3PWA S5STE	60cm		¥210,000	
アルミ トップ	シルバーアルミ ステンレスフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3WM4PWA ABSTE	75cm	¥216,000		
		N3WM3PWA ABSTE	60cm	¥211,000		

■ デュオ

天板 フェイス ゴトク	品番	コンロ幅 (天板)	希望小売価格 (本体価格、税抜き、 工事費別)	初年度 目標販売 台数
3D シルバーミラーガラス ステンレスフェイス 【ステンレスゴトク】	N3WM2PWAVKSTES	75cm	¥274,000	シリーズ 合計 10,000 台
	N3WM1PWAVKSTES	60cm	¥269,000	
3D シルバーミラーガラス ステンレスフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3WM2PWAVKSTE	75cm	¥266,000	
	N3WM1PWAVKSTE	60cm	¥261,000	
3D ブラックミラーガラス ステンレスフェイス 【グレーホーローゴトク】	N3WM2PWAVQSTE	75cm	¥266,000	
	N3WM1PWAVQSTE	60cm	¥261,000	

※価格は全て税抜き価格で表記しております。

※ガス種:12A13A、LPG のみ

※「デュオ」はダッチオープン付属仕様も同時発売します。(＋15,000 円 税抜き)

※2013年12月17日発表のリリース内で、「ノーリツブランド」の新商品を“2014年4月1日以降
順次発売”とお知らせしておりましたが、2014年3月以降の新商品より順次発売させていただきます。

【参考】

■ 「ダブル高火力&ダブルトロ火」

強火からトロ火まで、幅広く火力調整が可能なバーナーを左右に搭載しています。どのような料理にも対応できるバーナーが2つあるので、強火からトロ火まで幅広い火力を必要とする煮物も、鍋を移動させることなく同じバーナーで仕上げることができます。同時に効率よく調理でき、料理を一度に仕上げられます。



■ 「ダブル温度調節機能」

自動で火力調整をし、設定温度を保つ「揚げ物温度調節機能」、沸騰後ブザーでお知らせ・保温する「自動湯わかし機能」、調理時間を設定できる「タイマー機能」が、左右どちらのバーナーでも使えます。作業動線がスムーズになり、調理の手際がよくなります。



■ 「3D 立体カット」

天板のガラス面から、煮こぼれが流れ出にくいように配慮した形状で、お手入れも簡単な仕様です。耐熱結晶化ガラスを使用し、トップ面とフレームを高度な技術で一体成形しています。ガラス端面は清掃性と耐久性に配慮したアルミフレーム仕上げです。

