



NORITZ piatto マルチグリル

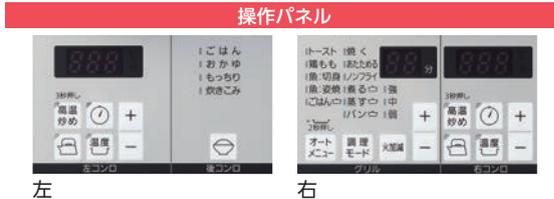
グリルまかせで、ふだんレシピも省手間にして、余裕。



写真は 75cm タイプ

プラチナシルバー

紹介動画



左

右

ダブル高火力

火力 トロ火～高火力 4.20kW (3,610kcal/h)	火力 トロ火～弱火 1.28kW (1,100kcal/h)	火力 トロ火～高火力 4.20kW (3,610kcal/h)
--	---	--

2.33kW(2,000kcal/h)

コンロ部

目標年度 2006年度
省エネ基準達成率 **100%**
エネルギー消費効率 **55.6%**

ガラストップ天板

- ダブル高火力
- 揚げ温度調節
- コンロタイマー
- 燃焼機能
- 水なし 両面焼き
- 脱煙
- 消し忘れ防止
- フラットフェイス
- レンジ対応

揚げ物温度調節	130～220℃・10℃刻み(左右)
コンロタイマー	1～120分・1分刻み(左右)
オートグリルメニュー	姿焼き・切身・トースト・鶏もも焼き・ごはん
グリル調理タイマー	プレートパン1～20分・キャセロール1～40分 それぞれ1分刻み

標準工事費込み 製品+工事10年保証 24時間コールサービス

幅:60cm	NS08VSE ●幅596(天板幅592)× 奥行492×高さ271mm	税込 195,000円
幅:75cm	NS09VSE ●幅596(天板幅737)× 奥行492×高さ271mm	税込 205,000円



付属品

プレートパンL

オプション(別売品)

キャセロールL

DP0148
税込 **13,750円**

多彩な料理を可能にするセンサー付き下火バーナー。

マルチグリルのノンフライ調理ならカロリー、脂質を大幅カット!



センサー付き下火バーナーが、温度を細かく見張り、メニューに合わせた火加減を自動調節。焼き網ではなく、グリル用調理容器を使うことで、従来のグリルではできない調理が可能になり、料理のバリエーションが広がります。キャセロールL(別売)があれば常備菜作りもまかせて、手軽に仕上がります。



天ぷら鍋で揚げた場合と、プレートパンのノンフライモードで調理した場合で比較。

カロリー 101kcal カット

脂質 70%カット

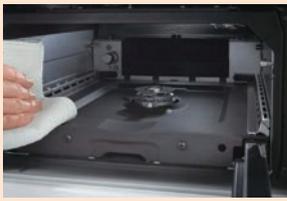
お手入れ簡単仕様

プレートパンLとキャセロールL(別売)にはスーパーセラコートを施し、油汚れも落としやすい仕様です。



拭き取りやすいフラットなグリル庫内

両サイドのバーナーがなく、グリル庫内の側面がフラットな形状。凹凸部分をゴシゴシお手入れする必要がなく拭き取りスムーズ。



※写真はイメージです。

マルチグリルでスモークカット

マルチグリルの新たな燃焼方式により、焼き魚などの調理時に発生する煙やニオイが大幅に軽減されています。排気口から出る煙は従来の約80%削減。

80% 煙削減



従来品

マルチグリル

マルチグリルにまかせている間に、他の家事、好きなこと、明日のひと品を作りおき。

【プレートパン】

焼く 大満足ハンバーグプレート

じゃがいもはホクホク、肉は香ばしく。

ノンフライ ヘルシーとんかつ

油で揚げないからカロリーダウン!

あたためる エビフライ

冷たくなったお惣菜もサクッと、カリッと!

魚料理もおまかせ!

【キャセロール】※別売のキャセロールLが必要です。

煮る ホワイトシチュー

子ども大好き、野菜の甘みたっぷり。

パン アップルパイ

さっくり! 完熟の甘み。市販のパイシートを使って簡単調理。

蒸す なめらかプリン

クリーミーなとろろタイプ。手作りおやつに大活躍!

グリルの中でごはんも炊ける!