

お客様の生活が
ちよつと良くなる
情報をお届けします



第28号

年始お買い得商品



- ・コンロ調理タイマー
- ・温度キープ機能
- ・煮込み機能
- ・自動炊飯機能
- ・湯沸かし機能
- ・高温炒め機能
- ・グリル調理タイマー
- ・遠赤外線グリル
- ・ワイドグリル
- ・水なし両面焼グリル
- ・ハイパーガラスコートトップ

Paloma repla PD-509WS-60CV

リプラ

希望小売価格¥155,980(税込)

販売価格¥113,000(税込)

今なら標準取替工事費込み！撤去・処分費込み！

※標準以外の工事は費用が発生いたします

さらに！こちらの4品をプレゼント！！

限定5名様



ラ・クックグラン



木製プレート



グラン専用シート



レシピブック

魚焼きグリルが感動すっきり！ しかも美味しく焼けるラ・クックってなに？

穴あな
上部ではなく、奥側に穴を設置することで油はねを防止。蒸気を逃がしながらも、旨味を閉じ込めて焼き上げます。

ふた
上部に穴がないため油がグリル庫内に飛び散りません。また、上部に凹みをつけ対流熱できれいな焼き目がつくように工夫しています。

ハンドル
軽い力で扱えて、使いやすい形状になっています。新たにフタのつまみにかけても使用できるようになりました。ラ・クック、ラ・クックグラン兼用

溝みぞ
底面は波型に。余分な油を落としてヘルシーに。ノンフライ料理もおいしくきれいに作れます。

深皿ふかざら
プレートの深さは約4cm。大きめのアルミカップも入り、ケーキなどのオープン料理が気軽に楽しめます。

感動すっきりでいつでもクリーン！

庫内の汚れ99.9%カット 焼き網調理とラ・クック(ふた有り)で比較

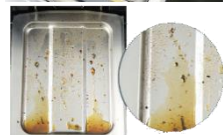
グリル庫内はバトバト

焼き網での調理

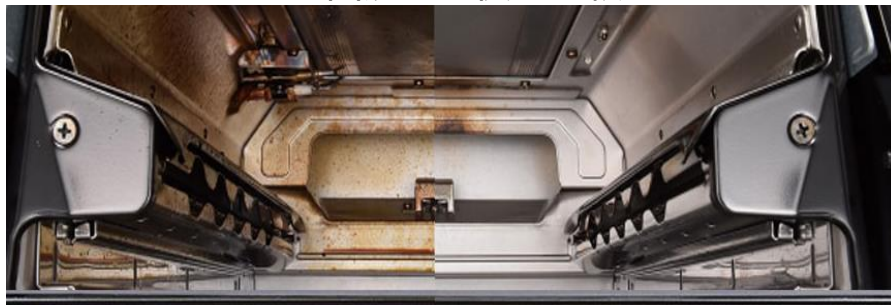
ラ・クック(ふた有り)での調理

10回焼いてもグリル庫内はクリーン

10回焼いた後の比較



1回焼いただけで受皿は油でギトギト！



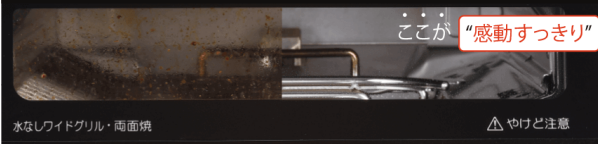
10回焼いても受皿もクリーン！

使用者さまの声

「ラ・クック」で焼いたお魚がとても美味しいです。そして時短、グリル庫内も汚れないのでお手入れがラクです。

50~60代 女性

グリル窓の油汚れの比較



グリル窓は、全体的に油の跳びはねで汚れています。

油の跳びはねも確認できず、グリル窓はきれいな状態です。

グリル庫内の油汚れ

99.9%※カット

※試験方法:「焼き網」「ラ・クック」にてさんま3尾を調理。グリル庫内のお手入れ部品(焼き網、ラ・クックは除く)への飛び散り量を5回測定し平均値を算出。焼き網(強火:12分)ラ・クック(強火:12分)にて調理。<パロマ調べ>

謹んで新春をお祝い申し上げます。
 去年は格別なご高配を賜り厚くお礼申し上げます。
 本年もさらなるサービス向上にむけ、気持ち新たに取り組んでまいりますので、変わらぬご愛顧のほど心よりお願い申し上げます。

社員一同