

ガスオープン GRIA（グリア）シリーズを、新発売

株式会社パロマ（愛知県名古屋市/代表取締役会長兼社長：小林弘明）は、ガスオープン GRIA（グリア）シリーズを、7月1日に新発売いたします。

GRIA（グリア）とは、イタリア語でみんなで食卓を囲む意味合いを持つ GRIGLIATA(グリリアータ)を語源とし、家庭でもガスの炎で本格的な料理を楽しめるオープンをコンセプトに開発をいたしました。

取手の位置をグリル取手位置に合わせるなど、コンロとの統一感のあるレイアウトを採用し、高級感のあるデザインを目指しました。



GRIA

グリア

グリアシリーズ
オープン価格

4つのラインアップから選べます。

コンビネーションレンジ

コンベクションオープン



- 自動調理機能搭載
- 高速ガスオープン
- 電子レンジ

PCR-530E-ST
(ステンレスタイプ)
オープン価格

NEW

コンビネーション調理	自動調理 6種類
電子レンジ	待機消費電力 ゼロ



- 高速ガスオープン
- 電子レンジ

PCR-520E-ST
(ステンレスタイプ)
オープン価格

NEW

コンビネーション調理	電子レンジ
待機消費電力 ゼロ	



- 高速ガスオープン
- 電子レンジ

PCR-520E
(ブラックタイプ)
オープン価格

NEW

コンビネーション調理	電子レンジ
待機消費電力 ゼロ	



- 高速ガスオープン
(電子レンジ機能なし)

PCR-520C
(ブラックタイプ)
オープン価格

NEW

待機消費電力 ゼロ

機能説明

コンビネーション調理 ガス+電子レンジ加熱

食材の外側はガスオーブンで、内側は電子レンジで、火が通りにくい食材も芯までしっかり火を通します。

自動調理 6種類 おまかせ調理 ※PCR-530E-STのみ

調理モード選を選択するだけで、さまざまなメニューを自動で焼き上げます。

●自動調理メニュー(6種)
グラタン、スポンジケーキ、クッキー、ロールパン、パイ、ピザ

全機種共通機能

大容量44L 44ℓの大容量

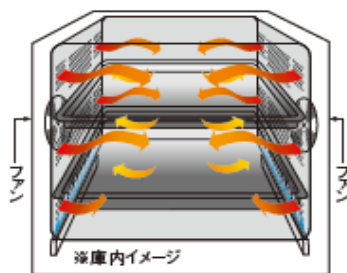
大きな食材も、たっぷり調理もOKの大容量44ℓ。オープン皿は上下2段構造で、同時調理もできます。



容量イメージ図

ツインファン加熱 2段同時調理 満足の焼き上がり

スポンジケーキや型くずれしやすいシュークリームの皮も、キレイにおいしく。※パンなどの焼き上がりの色目も、設定温度、または設定時間によりご自由に調整ができます。



ツインファン加熱 省エネ設計 すぐれた省エネ効果

ガス消費量は4.53kWに低減。また、待機消費電力もゼロに抑えています。

ヘルツフリー 電源が50/60Hz共用

高速ガスオープン ガスの強い炎で素早く調理

カウンター 750~860mmのキッチンに対応

NEW 操作パネル

表示部は白色LEDを採用し、見やすく、シンプルなデザインに



※画像はPCR-530E-ST

<ラインアップ>

【GRIA (グリア) シリーズ】

機種名	仕様	機能	希望小売価格
PCR-530E-ST	コンビネーションレンジ	高速ガスオープン、自動調理、コンビネーション調理、電子レンジ	オープン価格
PCR-520E-ST	コンビネーションレンジ	高速ガスオープン、コンビネーション調理、電子レンジ	オープン価格
PCR-520E	コンビネーションレンジ	高速ガスオープン、コンビネーション調理、電子レンジ	オープン価格
PCR-520C	コンビネーションオープン	高速ガスオープン	オープン価格

本件に関するお問い合わせ先

株式会社パロマ 広報室 : 052-824-5251 (直通)

内容は発表時のものです。ご覧になった時点で、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。