

機能と上質さを極めたラグジュアリーなビルトインコンロ
「CREA（クレア）」シリーズをモデルチェンジし、9月25日に新発売。

株式会社パロマ（愛知県名古屋市/代表取締役社長：中山能勝）は、機能性と上質なデザインを追求したラグジュアリーなビルトインコンロ「CREA（クレア）」シリーズをモデルチェンジし、9月25日より発売します。新しい「CREA」は、熱による変色を低減し、美しさを長く保つ「クリスタルキープゴトク」や、グリル調理時の煙を約99%カットする「スモークカットグリル」を新たに搭載。さらに、「ラ・クックグラン」に加え、「ラ・クックグランポットセット」を同梱し、パンや煮込み料理、蒸し料理、燻製料理など、グリルを活用した多彩な料理を楽しめるようになりました。



Paloma
GRAND Series
驚きと感動と、
ワンランク上の心地よさ



CREA
CRYSTAL

クレア クリスタルシリーズ
2026年9月25日発売

クレア クリスタルシリーズの新しい機能

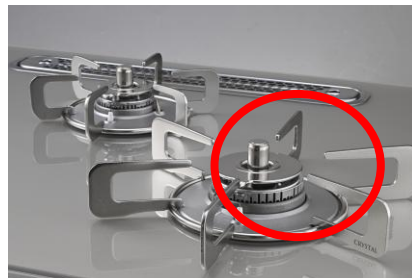
■熱による変色を低減し、美しさを長く保つ「クリスタルキープゴトク」

業界初

ステンレス製のゴトクは、熱が加わることで焼き変色が起こりやすいという課題がありました。そこで今回、パロマ独自の加工技術「クリスタルキープ」を施した「クリスタルキープゴトク・バーナーキャップ」を採用。熱によるゴトクの焼き変色を低減し、ステンレスの輝きを保ちやすくすることで、美しいキッチン空間を長くお楽しみいただけます。



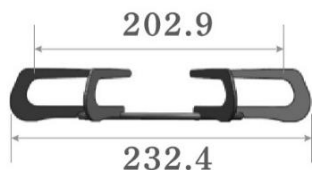
PD-963WTシリーズの場合



PD-973WTシリーズの場合

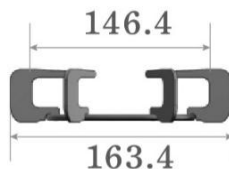
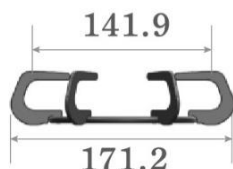
さらに、ゴトクの直径を大きくすることで、鍋やフライパンを置いた際の安定性も向上。美しさと使いやすさを兼ね備え、毎日の調理にゆとりと安心をもたらします。

左右バーナー



直径+9.1mm

奥バーナー



直径+4.5mm

■スモークカットグリル

グリル使用時の煙とニオイと油煙を「アフターバーナー」でカットし、さらにニオイを「触媒フィルター」でWカットします。同梱のラ・クックグランを使用いただくとさらなる減煙効果があり、煙を99%（※）カットします。

※従来コンロと比較して、焼き網使用時約90%カット
ラ・クックグラン使用時約99%カット
（株）パロマ調べ



煙を約**99%**カット

レンジフードへの油付着**80%**以上軽減



※試験方法:PD-863Wにて「焼き網」で塩サンマ4尾、PD-893Wにて「ラ・クックグラン」で塩サンマ3尾を調理。
減煙性能を4回測定して平均値を算出する。（株）パロマ調べ



※試験方法: PD-863WとPD-893Wにて「焼き網」で塩サンマ4尾を調理。
排気口の上に不織布をかぶせたサンブラーを設置し調理後の油の付着を5回測定して平均値を算出する。（株）パロマ調べ

■料理のレパートリーが広がる。「ラ・クック グランポット」同梱

従来同梱している「ラ・クックグラン」に加え、「ラ・クックグランポット」を新たに同梱しました。炊く、パンを焼く、といった調理に加え、煮る、蒸す、燻製など、グリルを使った料理の幅がさらに広がります。日々の食卓に、これまで以上に多彩な料理を取り入れていただけます。 ※PD-973WT-U75CV/U60CVタイプは、同梱しておりません。



ラ・クックグランポット
La-cook
GRAN-POT



余熱も使って楽しんでオトクに、料理のレパートリーが広がります。

炊く

いつものごはんも
グリルでもっとおいしく。



おこわ

煮る

煮込み料理も
グリルを使えば簡単。



チキンのトマト煮

冷食調理

冷凍のまま
調理で時短！



冷凍餃子

パン

ちょっと本格的な
パン作りにも。



パン

蒸す・燻製

専用網で
蒸し料理も簡単。

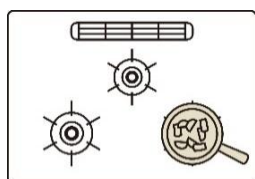


蒸し鶏

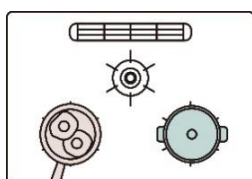
■レンジフード自動風量調整機能

コンロやグリルの点火口数等に応じて風量を自動調整する事により、通常使用に比べ消費電力を約29%（※）削減させます。

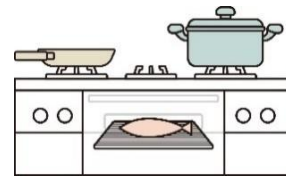
作動例



一口のみ使用時は **弱**



左右同時に使用時は **中**



左右&グリル使用時は **強**

レンジフード連動機能は2種のフォーマットを複合発信。（NECフォーマットと家製協フォーマット）

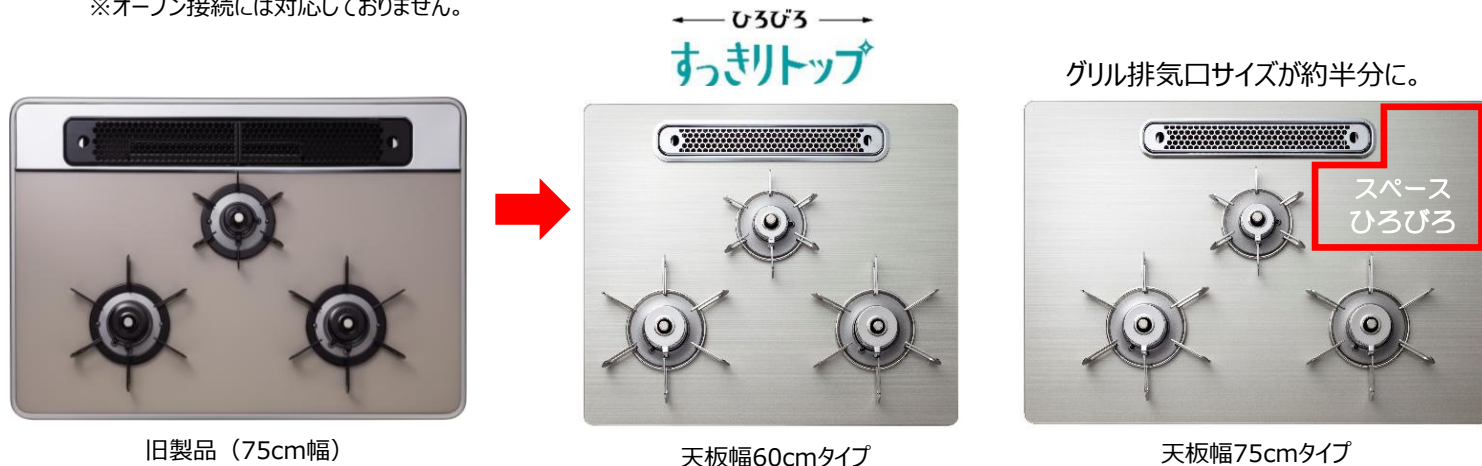
※NECフォーマットのみ対応。1日の使用モデルを120分とし、換気扇連動機能で中運転のみで使用した場合と自動風量切替機能で運転した場合を比較（パロマ調べ）
出荷時は設定OFF。カスタマイズ機能でONに変更できます。

その他の機能

■ひろびろ×すっきりトップ

グリル排気口をアイランド構造とし、すっきりとさせる事で清掃性の向上や調理中の鍋の仮置きなど、利便性も向上させています。

※オープン接続には対応していません。



※画像は「フェイス」シリーズの製品を使用したイメージです。

■自動調理ガイド機能（アプリ対応）

アプリオートメニューに対応しています。専用アプリ「おまかせシェフ」から検索したレシピを選んでコンロに送信し、手順に従うだけで、簡単に調理が可能です。



多彩なレシピが定期的に配信され、必要な食材もリストで確認できるので、買い物もスムーズ。

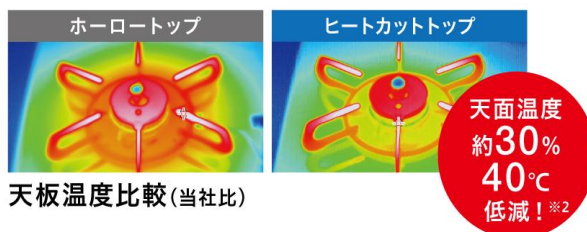
自動調理ガイドが火加減を自動で調節し、調理をサポートします。

■ヒートカットトップ

天板裏にアルミ板を配置することで、バーナー周りの熱を放熱、天板のバーナー周りの焦げ付きを低減させます。



トッププレート裏面



ホーロートップと比較、天面温度が約40℃低減。
(約30分燃焼後。パロマ調べ)



ヒートカット有無での加熱試験比較

■ラ・クックグラン同梱、ラ・クックグランオートメニュー機能

グリル庫内を汚さずに、手軽に楽しくグリル調理を楽しめるラ・クックグランを同梱しています。
さらに、ラ・クックグランオートメニュー機能で調理モードと焼き加減の設定だけでグリル調理が可能です。



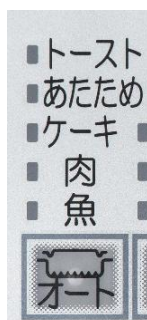
ラ・クックグラン



左：焼き網での調理

右：ラ・クックグラン（ふた有り）での調理

グリル庫内は汚れずすっきり。



自動調理は魚・肉・ケーキ・あたため・トーストより選択

■スムーズな開閉と、やけどへの配慮で、グリルをより使いやすく

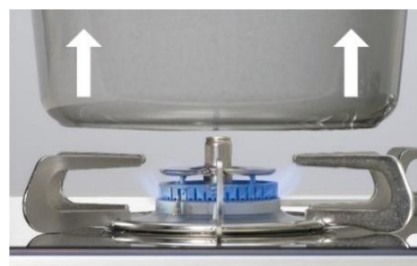
グリルには、滑らかに開閉できるスライドレール方式を採用。
さらに、扉を閉める際に途中から自動で引き込む「クローズドアシスト」機能を搭載し、軽い力でスムーズに扉を閉めることができます。

また、グリル扉を3層構造とすることで、扉表面の温度上昇を抑え、小さなお子様のいるご家庭でも、やけどのリスク低減に配慮しています。



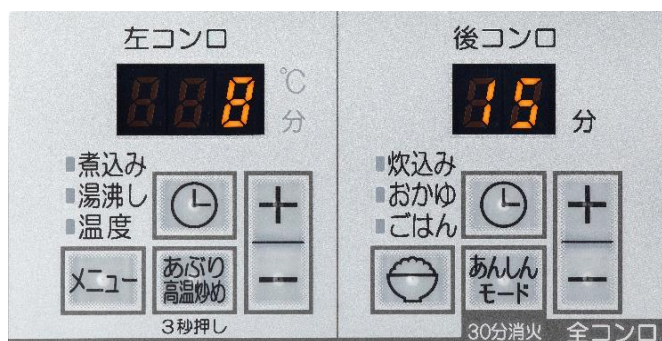
■鍋の有無を自動で検知し、安心して調理できる環境を

鍋などが置かれていない状態では点火せず、調理中に鍋を持ち上げると自動的に弱火になる「鍋なし検知機能」を搭載。
鍋を置き忘れた際の点火を防ぐとともに、調理中に鍋を移動させた際も火力を自動で抑えることで、より安全な調理をサポートします。

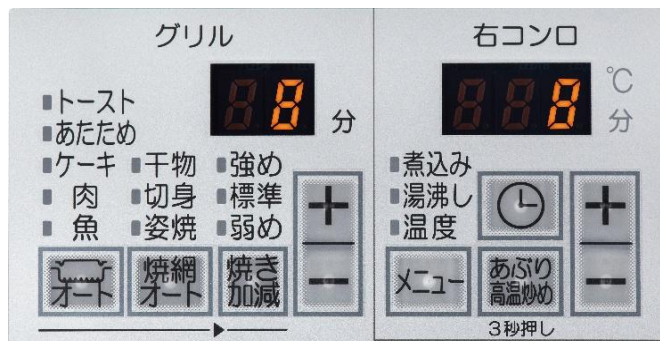


■操作パネル

安全・安心・調理補助等、機能を充実させています。



操作パネル【左】



操作パネル【右】

<ラインアップ>

NEW



※写真はPD-973WT-U75GH

NEW



※写真はPD-973WT-U60GF

機種名	トッププレート幅／素材	トッププレートカラー	オープン接続	希望小売価格
PD-973WT-U75GH	75cm／クリアガラス	シャインシルバー	非対応	422,400円（税抜384,000円）
PD-973WT-U60GH	60cm／クリアガラス			415,800円（税抜378,000円）
PD-973WT-U75GF	75cm／クリアガラス	パリスホワイト	非対応	427,900円（税抜389,000円）
PD-973WT-U60GF	60cm／クリアガラス			421,300円（税抜383,000円）
PD-973WT-U75CV	75cm／ハイパーガラスコート	ティアラシルバー	非対応	398,750円（税抜362,500円）
PD-973WT-U60CV	60cm／ハイパーガラスコート			392,150円（税抜356,500円）
PD-973WT-75GH	75cm／クリアガラス	シャインシルバー	対応	422,400円（税抜384,000円）
PD-973WT-60GH	60cm／クリアガラス			415,800円（税抜378,000円）

本件に関するお問い合わせ先
株式会社パロマ 製品企画部 ： 052-824-5121（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。