

新しいコンロで 暮らしよく

Paloma

ガステーブルコンロ
総合カタログ 2024 II

お手入れも調理もラクになる！



ラ-クックグラン Gran
La-cook



- ・感動すっきり
- ・驚きクッキングテク
- ・さらにあんしん



GOOD
DESIGN

※GRAND CHEF
受賞。



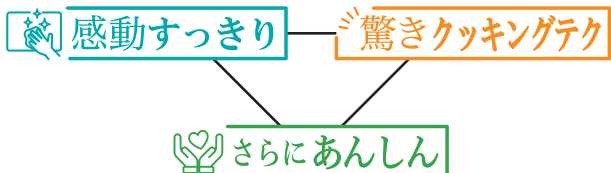
KIDS DESIGN
AWARD 2017

※La-cook
シリーズ受賞。

パロマのガスコンロで
暮らしをもっと笑顔に。



暮らしをもっと笑顔にする、3つのポイント



パロマのコンロは、**感動すっきり**の
お手入れ性の高さと、お料理がたのしくなる、
とっても便利な**驚きクッキングテク**機能と
充実の**さらにあんしん**機能で家事をサポート。

おすすめの特長



ラ・クックシリーズは、
現行の両面焼きグリル搭載の
コンロ全てに使えます。
対応器種をCheck!



おすすめの特長

ラ・クックグランでグリルが感動すっきり

ふた上面に穴がないから油汚れ大幅カット

焼き網での調理

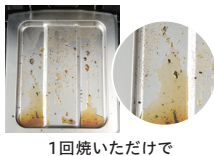
ラ・クックグラン(ふた有り)での調理



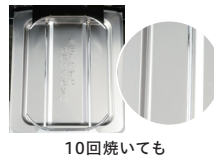
10回焼いた後の比較

グリル庫内はベトベト

10回焼いてもグリル庫内はクリーン



1回焼いただけで
受皿は油でギトギト!



10回焼いても
受皿はピカピカ!!

— 使用者さまの声 —

グリル庫内の掃除にいつも頭を
かかえていました…。ラ・クックは
使っても庫内がきれいなのがうれ
しいです。 30-40代 女性

深プレートが油の
飛びはねをガード!
さらにふた付きで油汚れ
大幅カット!

ふた上部に穴がないラ・クックグランだから!

グリル庫内の油はねの量

99.9%※カット

※試験方法:PA-A98WCRにて「焼き網」「ラ・クックグラン」で
さんま3尾を調理。グリル庫内の各お手入れ部品(焼き網、
ラ・クックグランを除く)へ油はねの量を5回測定し平均値を
算出する。焼き網(強火:12分)ラ・クックグラン(強火:15分)
にて調理。(パロマ調べ)

テーブルコンロ

クッキングシートでラ・クックグランのお手入れがさらにラク!

使用後は
サッとがして
捨てるだけ!



※ハンドルはイメージです。

ラ・クックグランを使ったさまざまな焼き料
理に活躍する専用クッキングシートです。
シリコン樹脂加工だから油なしでも食材が
くっつきにくく、後片付けがラクに。ふたが
あるラ・クックだから安心して使えます。



ラ・クックグラン専用
クッキングシート大
PLCS-2A 器種コード 1044602000

— 使用者さまの声 —

今までクッキングシートを敷いて
調理していましたが、これはジャスト
サイズで後片付けがラクになりま
した。おかげさまでますますお料理が
楽しくなりました。 50代 女性

≫ 詳しくはP21をご覧ください。

D
A
T
A

グリルのお手入れを比較

ラ・クックでは本当に簡単なお手入れで汚れもすぐ落ち、魚を焼く回数も増え、料理のレパートリーも増えて良かったです。50-60代 女性

「焼き網」の場合………面倒なグリル庫内やグリルパーツ(4点)のお手入れが…グリル掃除が特に面倒で「家事ストレス」を感じます。

- 1 パーツ4点を外す
受け皿に落ちた油をこぼさないよう外して…
- 2 庫内のふき掃除
油汚れでべとべと。狭くてふきづらい…
- 3 パーツを洗う
洗い物でシンクは満杯。焼き網のこびり付きもイヤ!
- 4 パーツをふく
細かな形状だから手間に感じちゃう…
- 5 パーツをセット
順番通りに4つをセットしてやっと完了。

「ラ・クックグラン」の場合…ラ・クックグランを洗うだけ! グリル掃除から解放されて「感動すっきり」

お手入れはこれだけ

- 1 ラ・クックグランを洗う
- 2 ふいて戸棚へ

ラ・クックグランは、本体のお手入れだけでOK。
焼き網などパーツやグリル庫内のお手入れもほとんど不要です。

Wセラミックコートでこびり付きもなくぱっと洗える! あとは棚に収納するだけ。

さっとふいたら

クッキングシートならラ・クックグランも汚れない!

※試験方法:「焼き網」「ラ・クック」にてさんま3尾を1回調理後、それぞれお手入れ。(パロマ調べ)

フタのつまみをなくして全周折り返し加工を施してさらにお手入れしやすくなりました

丈夫で長持ちWセラミックコート

ラ・クック 断面図

- 鉄
- セラミックコート
- セラミックコート(ラメ入り)

※イラストはイメージです。

耐久性に優れ、汚れにも強い「Wセラミックコート」をふた・本体に採用しています。油をはじくため、お手入れもラクに。こびりつきも防止します。



木製プレートでアツアツのままテーブルへ



焼きあがったら、そのまま食卓に。使う食器が減ると、食事後の洗い物も減って時短になります。専用の木製プレートなら使いやすく、家族やゲストの歓声があがりそうな、おしゃれな食卓になります。



そのまま食卓に出してもOK!

ラ・クックシリーズ
専用木製プレート
PM-2 器種コード 1050721000

≫ 詳しくはP21をご覧ください。



ラ・クックグランできれいに美味しく

遠赤外線効果でふっくらジューシー&焼き目キレイ



※イラストはイメージです。

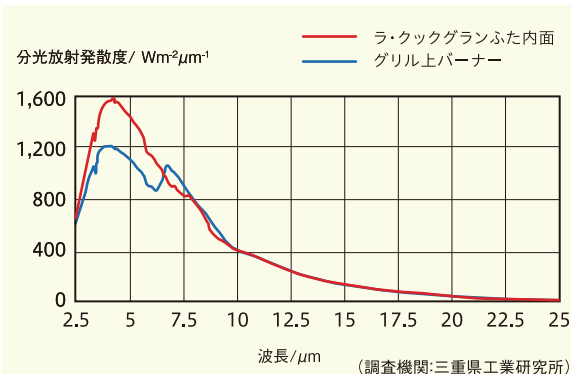
ラ・クックグランは、内面の黒色セラミック塗装により遠赤外線効果があるのが特徴。だから、ふた付きでもきれいな焼き目がつくうえに、炭火焼きのようにジューシーに仕上げます。その遠赤外線効果は、従来のガスコンロ両面焼きグリルバーナー（当社製品）より約9%*もその効果が高いことが実証されています。

※2022年12月パロマ調べ（調査機関：三重県工業研究所）

遠赤外線とは？

加熱したい物体の表面温度が高くなり過ぎないうちに必要なエネルギーを投入できるので、物体深部温度上昇が速く、より均一な仕上がりが可能になります。

遠赤外線効果比較



◎積分放射率

ラ・クックグラン **86.56%** > グリルバーナー **77.50%** 遠赤外線効果 **約9%高い**

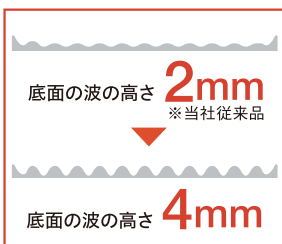
使用者さまの声

「ラ・クックグラン」はきれいに焼けていろいろ試したくなるので料理が楽しいです。からあげがきれいにできたので驚きました。

50-60代 女性

波形プレートでヘルシー

波の高さ **2倍!!** (当社比)



※イラストはイメージです。

●ミルフィーユとんかつ ●焼き春巻



底面が波形になっているため、余分な油を落としてヘルシーに。ノンフライ料理も、きれいに焼き目がついておいしく仕上げることができます。

深皿でケーキも焼ける



本体深さが約4cm。しっかりと深さがあり、カップケーキなども作れます。

感動すっきり

トップもコンロもグリルも、簡単お手入れ。
サッとふけてすっきりきれいに。



コンロ部 サッとふける感動を



ツインシールド構造

バーナーリングの2カ所(外径と内径)にパッキンを装着。煮こぼれによる器具内部への侵入を防ぎます。

対応器種 GC S

ツインシールド



フラット構造

煮こぼれなどが器具内に侵入しにくい一体成型フラット構造。汁受け皿がなくホーロー素材で、ふき掃除もラクラクです。

対応器種 EC AJ PA
CM 2口タイプ

つなぎめなし
フラットトップ



すっきりクリーンゴトク

洗いやすさにもふきやすさにもこだわった、やさしいフォルムのゴトク。はめやすく、ズレにくい3点止めです。

対応器種 GC S EC AJ
PA CM 2口タイプ

すっきり
クリーンゴトク

すっきりトップ

バーナーまわりが一体化してフラットに。グリル排気口もすっきりと小型シンプルに。ひろびろ使え、汚れもサッとふき取れます。



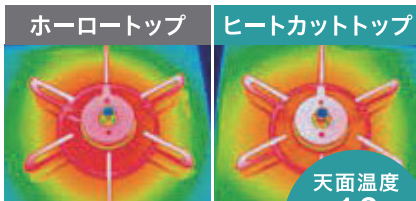
※写真はPA-A98WCR

対応器種 GC S

すっきりトップ

ヒートカットトップ

熱伝導率の高い銅板にコーティングを施し、熱を分散。バーナーまわりの焦げつきを低減します。



※ 直径28cmのアルミ鍋で強火力約30分間燃焼後。(パロマ調べ)
 ※ 使用中や使用直後は、操作部・操作ボタン・ロックつまみ・グリル取手以外は触らないでください。

対応器種 GC S

ヒートカットトップ

天面温度
約12%
20℃
低減!*

フラットトップ

煮こぼれなどが侵入しにくく、汚れもサッとふき取れます。見た目もすっきりときれい。



※写真はPA-370WHA

対応器種 EC AJ PA
CM 2口タイプ

つなげめなし
フラットトップ

美しくお手入れしやすいトッププレート素材



ハイパーガラスコートトップ

ホーロー用鋼板に2層のガラスコートかけた艶やかな光沢。重い物を落としても割れることなく、汚れもサッとふき取れます。

お手入れ性 衝撃に強い 美しい光沢感
★★★★★ ★★★★★ ★★★★★



プラチナカラートップ

華やかな光沢を加えたホーロー素材が、感動すっきりを実現します。

お手入れ性 衝撃に強い 美しい光沢感
★★★★☆ ★★★★★ ★★★★★

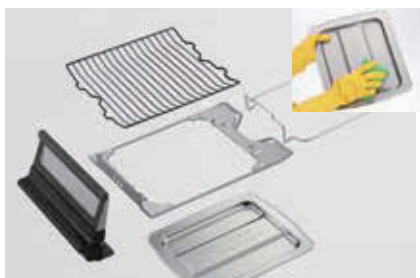


ホーロートップ

ホーロートップなら、丈夫で耐久性にすぐれ、しっとりと落ち着いたツヤがあります。

お手入れ性 衝撃に強い 美しい光沢感
★★★★☆ ★★★★★ ★★★★★

グリル部 大きなグリルもいつもクリーンに



らくグリル

グリルパーツは、サッと分解して丸洗いできるので便利。洗しやすいフラット形状の焼き網は、汚れが落ちやすいフッ素加工付き。受け皿は油污れもサッと取れるクリアコート加工付きです。

対応器種 GC ※S-seriesはメッキ網、クリアコート加工なし受け皿ですが上記のように分解して丸洗いできます。



グリルサイドカバー(左右2個)

グリル下バーナー左右両側に取り付けできます。汚れの飛び散りは、グリルサイドカバーでしっかりガード。左右共通で着脱も簡単なのでお手入れがラクにできます。

対応器種 同梱: GC 別売: S

≫ 別売は1,430円(税抜 1,300円)です。詳しくはP22をご覧ください。



小型グリル排気口カバー(すっきりトップ)

グリル排気口カバーを小型化、さらに薄くすることで天板をひろびろと使えます。

※写真はPA-A98WCJ

対応器種 GC S

※器種により異なります。≫ 詳しくはP23~24をご覧ください。

GC GRAND CHEF S S-series EC every chef AJ ajiwaza PA 水なし片面焼 CM コンパクト 全器種 全器種対応

驚きクッキングテク [コンロ編]

便利機能を選んで家事ラクラクを実現。
進化した調理機能を活用しましょう。



温度キープ機能

対応器種 GC S EC AJ

センサーが自動で温度をコントロール。お好みの温度を設定すれば、メニューにあわせて、微妙な火加減も自動で温度をキープして、おいしく簡単に仕上げます。

※every chefシリーズは160℃～200℃、ajiwazaは180℃のみ

調理例

140℃

150℃

160℃

180℃

200℃



薄焼きたまご



大学いも



ドーナツ



天ぷら



とんかつ





コンロ調理タイマー

対応器種 GC S EC

1分単位で加熱時間が設定できるタイマー機能。設定時間になると電子音でお知らせし、自動消火。煮ものなど、時間のかかる料理も安心です。

◎設定時間 **1～99分**

操作パネル部拡大図



※写真はPA-A98WCRシリーズ



高温炒め機能

いつもより高い温度が必要なあぶり料理や煎りもの調理のときに高温炒めボタンを押して使います。

- 自動火力調節開始後、約30分で自動消火します。
- 機能作動中でも、一定温度になると消火する場合があります。

対応器種 GC S EC AJ PA CM 2口タイプ*



煮込み機能

火力を自動調節して焦げつきや吹きこぼれを抑えます。火力調節つまみが最弱位置で煮込み機能が作動すると、通常の弱火よりもさらに弱火になる“極とろ火”状態になります。消費エネルギーも抑えられるため、省エネにもなります。

対応器種 GC S EC AJ

弱火



330kcal(0.38kW)

極とろ火



280kcal(0.33kW)

※13Aの場合

湯沸し機能

沸騰を電子音でお知らせし、自動で消火します。麦茶を沸かしたりするときにも便利な機能です。

対応器種 GC S EC



自動炊飯機能

対応器種 GC S EC

ガスの強い火力で一気に炊き上げるので、ふっくらおいしいごはんが炊けます。

時間が早く、お米がっややか

- 土鍋、ガラス鍋、圧力鍋、多層鍋では炊飯機能を使用しないでください。
- ※温度を正しく検知できないためうまく炊くことができません。別売の炊飯専用鍋(P21参照)をご使用ください。

機能搭載 対応器種

炊飯	GC S EC
おかゆ	GC S

※器種により異なります。 >> 詳しくはP23～24をご覧ください。

※写真はイメージです。

GC GRAND CHEF S S-series EC every chef AJ ajiwaza PA 水なし片面焼 CM コンパクト 全器種 全器種対応

『驚きクッキングテク』 [グリル編]

「時短でおいしく」も叶えるガスのグリル。
魚焼きだけじゃ、もったいない。



※写真はイメージです。

ラ・クックグランオートメニュー機能(魚焼き機能)

ラ・クックグランを使用し、調理モードとお好みの焼き加減を設定するだけで、グリル庫内を汚すことなく魚を自動で焼き上げます。

≫ 同梱モデルはP23～24をご確認ください。

※ラ・クックグランオートメニューは魚焼きのみ対応

対応器種 GC S

ラ・クックグランオート

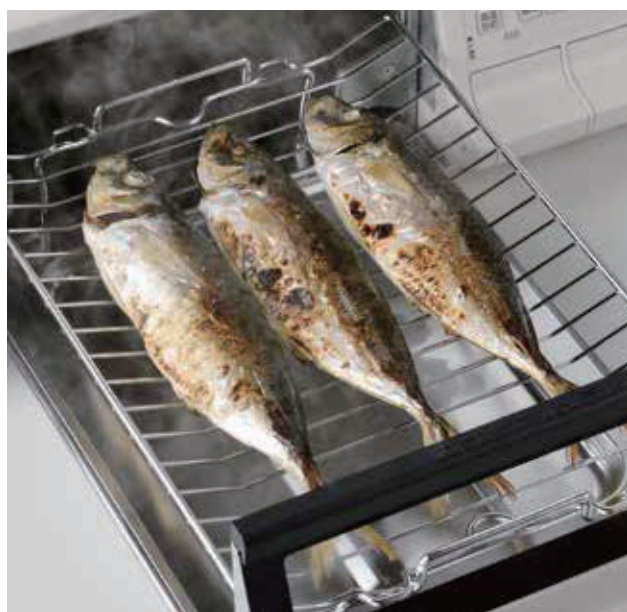


※写真はGRAND CHEF





カリ、フワ、サク。
ガスのグリルで焼くと
こんなにおいしくなるんだね。



オートメニュー機能

対応器種 GC S EC

トーストや魚の種類、焼き加減を選ぶだけで、あとはおまかせ。
途中で焼け具合をチェックする手間もなく、自動で焼き上げます。

※every chefシリーズは焼き加減調整のみ



姿焼

干物

切身

遠赤外線グリル

対応器種 GC S EC

遠赤外線の働きで、魚や肉を炭火焼のようにおいしく焼き上げます。



グリル調理タイマー

対応器種 GC S EC

お好みの焼き時間を手動で設定
できます。設定時間になると自動
消火するので、焼きすぎの心配が
ありません。

操作パネル部拡大図



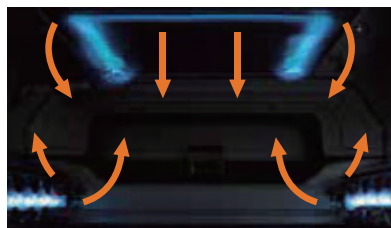
※写真はPA-A98WCRシリーズ

◎設定時間 両面焼
1~15分

水なし両面焼グリル

対応器種 GC S EC

両面焼グリルなら、上下の炎で同時に加熱するので途中で
ひっくり返す必要がありません。片面焼に比べて時短や身
くずれ防止に役立ちます。



対応器種 GC S EC

ワイドグリル

グリルの焼き網は洗い
やすいフラット形状。
ラ・クックグランがすっ
ぱり入る幅の大きさが自
慢のワイドグリルです。

※器種により異なります。 >> 詳しくはP23~24をご覧ください。

GC GRAND CHEF S S-series EC every chef AJ ajiwaza PA 水なし片面焼 CM コンパクト 全器種 全器種対応

さらにあんしん

「しまった」「うっかり」をカバーする。
先進のあんしん機能。



Siセンサー



すべてのコンロバーナーに搭載。鍋底の温度を検知して、温度が異常に上昇するとセンサーが働き、自動で火力を調節して異常高温を防止。安全な温度まで下がると、もとの火力に戻ります。

対応器種 GC S EC AJ PA CM 2ロタイプ



立消え安全装置

パスタなどの麺茹での際によくある吹きこぼれ。火が消えても自動でガスが止まります。

対応器種 全器種



調理油過熱防止装置※

センサーが鍋底の温度を検知して、過熱による油の発火を防止。揚げもの調理も安心です。

※天ぷら油過熱防止機能

対応器種 GC S EC AJ PA CM 2ロタイプ

ガスの火を使うとやっぱりおいしい。
安心して使うためにもちゃんと選びたいな。

使用者さまの声

買ってさっそくやかんを火にかけっぱなしで外出していたようです…。家に帰るとあんしんモードのおかげで火が消えていました。とても助かりました。

コンロ30分消火あんしんモード

ボタンをひと押しするだけで通常消し忘れ消火120分のところ30分で自動消火。他事をしている時のついうっかりの消し忘れもフォローします。



対応器種 **GC S EC AJ PA CM**

⚠️ 火をつけたまま、機器から絶対に離れない、就寝しない、外出しないでください。

カスタマイズ機能(詳細設定)

コンロの消し忘れ消火時間を任意で短縮設定もできます。

対応器種 **GC S EC**

コンロ	通常	約120分で自動消火
	コンロ30分消火あんしんモード	ボタンひと押しで「30分で自動消火」に設定
	カスタマイズ機能(詳細設定)	「約10～90分の間で自動消火」に設定

中火点火

自動で中火で点火します。

対応器種 **GC S EC AJ PA 2口タイプ** ※



早切れ防止機能

鍋底が約250℃になると弱火・強火を繰り返しながら自動で火力調節して、早切れを防ぎます。(異常過熱防止機能)

○自動火力調節開始後、約30分で自動消火します。
○条件により250℃に達する前に消火する場合もあります。

対応器種 **GC S EC AJ PA CM 2口タイプ**

焦げつき消火機能

鍋底が焦げつき始めると自動で消火します。

※鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

対応器種 **GC S EC AJ PA CM 2口タイプ**



グリル点火お知らせ機能 **NEW**

グリル調理タイマー付き 対応器種 **GC S EC**
・グリル点火時にピピッとお知らせ。ボタンの押しまちがいを軽減します。

グリル調理タイマーなし 対応器種 **AJ PA CM**
・グリル点火時と、点火から5分おきにピピッと鳴り、グリルを使用していることをお知らせします。



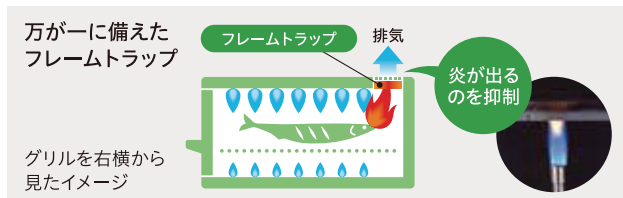
フレイムトラップ

万が一、グリル庫内の魚などに引火しても、排気口から炎が出ることを抑制するので、火災への拡大を防止する効果があります。パロマは全てのグリル付きコンロに搭載しています。



※写真はイメージです。

対応器種 **全器種** (グリル付コンロのみ)



低荷重温度センサー

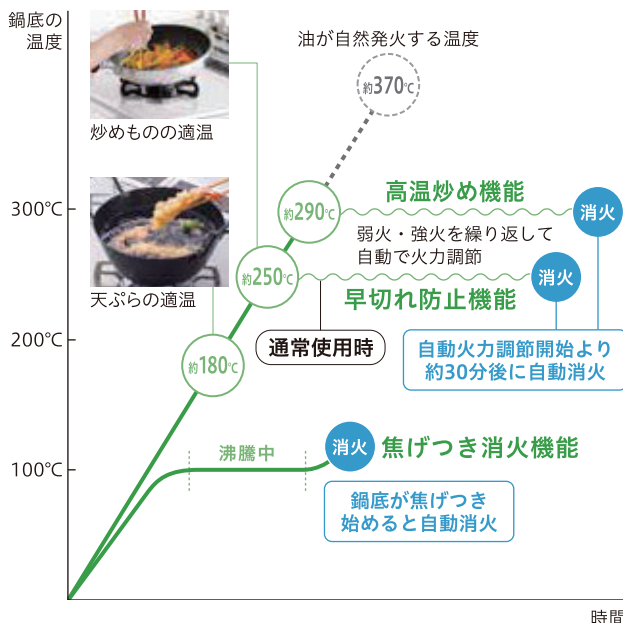
対応器種 **GC S EC AJ PA CM**

軽量鍋でも安定して使用できるのでより安心です。



低荷重温度センサーあり

低荷重温度センサーなし



※器種により異なります。 >> 詳しくはP23～24をご覧ください。

GC GRAND CHEF S S-series EC every chef AJ ajiwaza PA 水なし片面焼 CM コンパクト 全器種 全器種対応

テーブルコンロ | 簡単比較表

2種類のサイズ

トッププレートの幅は59cm、56cmの2種類があります。
キッチンの幅にあわせて選びましょう。



標準サイズ 59cmタイプ





ホンモノ志向派	スタイルこだわり派
機能性にもデザイン性にもこだわりがある。スタイリッシュなキッチンにしたいな。	シンプル・スタイリッシュで家事を助けてくれるおまかせ機能も欲しいな。
感動すっきり 驚きクッキングテク さらにあんしん デザイン	感動すっきり 驚きクッキングテク さらにあんしん デザイン
GRAND CHEF GC	S-series S
≫ P15	≫ P17
※写真はPA-A98WCR-R/L	※写真はPA-A65WCK-R/L

感動すっきり	トッププレート素材	用途に応じて丈夫なタイプもお選び頂けます。 ≫ P6	ハイパーガラスコートトップ	ハイパーガラスコートトップ
	すっきりトップ	汁受け皿がなく、バーナーまわりがフラットで掃除しやすくなっています。 ≫ P6	●	●
	トップ、バーナーまわり	お手入れがしやすい、バーナーまわりです。 ≫ P5	●	●
驚きクッキングテク	温度キープ機能	鍋底の温度を検知し、温度を自動でコントロールします。 ≫ P7	●	●
	コンロ調理タイマー	設定時間で自動消火。30秒前と消火時には電子音でお知らせします。 ≫ P8	●	●
	自動炊飯/湯沸し機能	電子音でお知らせ・自動消火します。 ≫ P8	● / ●	● / ●
	煮込み機能	火力を自動調節して焦げつきを抑えながら、煮込みます。 ≫ P8	●	●
	水なし両面焼グリル	水のいらない直火焼グリル。すっきり庫内で清掃性も向上しました。 ≫ P10	●	●
	グリル調理タイマー	設定時間で自動消火。30秒前と消火時には電子音でお知らせします。 ≫ P10	●	●
	オートメニュー機能	魚の種類・焼き加減を設定すると、自動で魚を焼き上げます。 ≫ P10	●	●
	ラ・クックグランオート	調理モードと焼き加減の設定だけで焼き上げます。 ≫ P9	●	●
さらにあんしん	ラ・クックグラン	グリルオプショングッズで料理のレパートリーがさらに広がります。 ≫ P3	●	●
	コンロ30分消火あんしんモード	ボタンひと押しで30分自動消火モードを設定します。 ≫ P12	●	●
	フレームトラップ	グリル排気口に遮炎装置を搭載、排気口から炎が出ることを抑制します。 ≫ P12	●	●
	グリル点火お知らせ機能	グリル使用時にお知らせ音が鳴ります。 ≫ P12	●	●
			※グリル点火時	※グリル点火時
価格帯 (希望小売価格)		希望小売価格 113,080 円 (税抜 102,800円) 123,200 円 (税抜 112,000円)	希望小売価格 107,910 円 (税抜 98,100円)	

≫ ※その他、機能・仕様一覧について詳しくはP23~24をご覧ください。

パロマのガステーブルコンロは、機能、デザイン、価格とバリエーション豊富。
毎日の「つくる」「食べる」「片付ける」が楽しくなるお気に入りを選びましょう。

コンパクトサイズ 56cmタイプ

<p>シンプル上質派</p> <p>シンプルで上質なデザインが好き。お求めやすさも大切。おまかせ機能もためしてみたいな。</p> <p>感動すっきり 驚き クッキング テク さらに あんしん デザイン</p>	<p>オトナゆとり派</p> <p>インテリアに合う、やさしいカラーを選びたいわ。煮込み機能が便利そうね。</p> <p>感動すっきり 驚き クッキング テク さらに あんしん デザイン</p>	<p>あんしんしっかり派</p> <p>お求めやすい価格で安心して使える機能があるコンロを選びたいね。</p> <p>感動すっきり 驚き クッキング テク さらに あんしん デザイン</p>	<p>基本充実派</p> <p>コンパクトでお求めやすい価格のものがいいわ。基本機能がしっかりしていればOK。</p> <p>感動すっきり 驚き クッキング テク さらに あんしん デザイン</p>
<p>every chef EC</p> <p>≫ P18</p>	<p>ajiwaza AJ</p> <p>≫ P19</p>	<p>水なし片面焼 PA</p> <p>≫ P19</p>	<p>コンパクト CM</p> <p>≫ P20</p>
<p>NEW</p>  <p>※写真はPA-380WHA-R/L</p>	<p>NEW</p>  <p>※写真はPA-S46BMA-R/L</p>	<p>NEW</p>  <p>※写真はPA-S46B-R/L</p>	<p>NEW</p>  <p>※写真はPA-S76B-R/L</p>
<p>プラチナカラートップ (フラットトップ)</p>	<p>プラチナカラートップ (フラットトップ)</p>	<p>ホーロートップ (フラットトップ)</p>	<p>ホーロートップ (フラットトップ)</p>
<p>● フラット構造</p>	<p>● フラット構造</p>	<p>● フラット構造</p>	<p>● フラット構造</p>
<p>●</p>	<p>●</p>		
<p>●</p>			
<p>● / ●</p>			
<p>●</p>	<p>●</p>		
<p>●</p>	<p>(水なし片面焼)</p>	<p>(水なし片面焼)</p>	<p>(水なし片面焼)</p>
<p>●</p>			
<p>●</p>			
<p>※焼き加減調節のみ</p>			
<p>●</p>			
<p>●</p>	<p>●</p>	<p>●</p>	<p>●</p>
<p>●</p>	<p>●</p>	<p>●</p>	<p>●</p>
<p>●</p>	<p>●</p>	<p>●</p>	<p>●</p>
<p>※グリル点火時</p> <p>希望小売価格 84,590円 (税抜 76,900円)</p>	<p>※グリル点火時と5分おき</p> <p>希望小売価格 63,470円 (税抜 57,700円)</p>	<p>※グリル点火時と5分おき</p> <p>希望小売価格 55,990円 (税抜 50,900円)</p>	<p>※グリル点火時と5分おき</p> <p>希望小売価格 45,980円 (税抜 41,800円)</p>

おすすめの特長

テーブルコンロ

DATA

GRAND CHEF GC

同梱のラ・クックグランが
新しくなってさらに家事をサポート



写真はPA-A98WCR **日本製**
(コンロ本体)



ラ・クックグラン オートメニュー機能

(魚焼きのみ対応)

ラ・クックグランで油が飛び
ちらずお手入れラク。調理も
おまかせでさらにラク!



**ラ・クックグラン(ふた有り)で調理
魚を10回焼いても※庫内はクリーン!**

※試験方法:「焼き網」「ラ・クックグラン」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・クックグランは除く)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・クックグラン(強火:12分)にて調理。(パロマ調べ)

感動すっきり

使う人のことを考えた機能美にあふれるハイグレードのテーブルコンロです。



すっきりトップ

グリル排気口カバーがさらにうすく小さくなり、
天板もひろびる。汚れもサッとふき取れます。



ツインシールド構造

バーナーリングの2カ所(外径と内径)にパッキン
を装着。



ハイパーガラスコートトップ

キズがつきにくく、重いものを落としてもひび
割れの心配が少なく、安心して長く使えます。

驚きクッキングテク

難しい火加減はコンロにおまかせ。



オートメニュー 機能(焼き魚)

干物、切身、姿焼を設定
することで自動で
おいしく焼き上げます。



コンロ調理タイマー グリル調理タイマー

左にコンロ調理タイマー、
右にグリルタイマーを
表示し使いやすく。



煮込み機能

コンロが自動で火加
減を調節。吹きこぼ
れや焦げつきを抑え
てコトコト煮込みを
サポート。



温度キープ機能

センサーが自動で温度
をコントロール。レシ
ピにあわせて温度を
設定できます。



自動炊飯機能

ガスの強い火力で
一気に炊き上げるの
で、ふっくらおいしい
ごはんが炊けます。



湯沸し機能

沸騰を電子音でお
知らせ、自動で消火
します。

さらにあんしん

充実の安心機能を装備!

- コンロ30分消火あんしんモード
ボタンひと押しで120分→30分に設定
- 火力切り替えお知らせ機能
自動で火力が大きくなる時、音でお知らせ

- 低荷重温度センサー
軽量鍋でもより安心
- ロック
未使用時も安心

- コンロ・グリル消し忘れ消火機能
一定時間で自動消火
- グリル点火お知らせ機能
グリル点火時にピピッとお知らせ。
ボタンの押しまちがいを軽減します。

- ロング
スカート構造
異物などの
侵入を減らす



GRAND CHEF PREMIUM



ハイパーガラスコートトップ / 水なし両面焼グリル / 標準サイズ59cmタイプ



ラ・クックグラン同梱

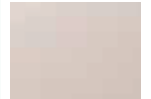


トップ:クリアパールブラック
フェイス:シャインレッド×ブラック

幅595×奥行496×高さ183mm



ラ・クックグラン同梱



トップ:クラウンゴールド
フェイス:グロシーゴールド×パールアイボリー

幅595×奥行496×高さ183mm

PA-A98WCR-R (右強火力) PA-A98WCR-L (左強火力)
器種コード LPガス 1081303020 器種コード LPガス 1081304020
都市ガス 1081303420 都市ガス 1081304420

希望小売価格 **123,200**円(税抜 112,000円)

PA-A98WCJ-R (右強火力) PA-A98WCJ-L (左強火力)
器種コード LPガス 1081301020 器種コード LPガス 1081302020
都市ガス 1081301420 都市ガス 1081302420

希望小売価格 **123,200**円(税抜 112,000円)

主な製品機能 >> 詳しくはP5~12をご覧ください。

感動すっきり



すっきりトップ ヒートカットトップ
ツインシールド グリーンゴトク

- グリルサイドカバー
- フッ素焼き網
- クリアコート受皿

驚きクッキングテク



ラ・クックグランオート

- オートメニュー機能
- 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
- 湯沸し機能
- 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
- 高温炒め機能

さらにあんしん



- 低荷重温度センサー
- コンロ・グリル消し忘れ消火機能
- 火力切り替えお知らせ機能
- 焦げつき消火機能
- ロングスカート構造
- ロック
- グリル点火お知らせ機能

グランドシェフシリーズ

GRAND CHEF



ハイパーガラスコートトップ / 水なし両面焼グリル / 標準サイズ59cmタイプ



トップ:クラウンゴールド
フェイス:パールアイボリー

幅595×奥行496×高さ183mm

PA-A97WCH-R (右強火力) PA-A97WCH-L (左強火力)
器種コード LPガス 1081305020 器種コード LPガス 1081306020
都市ガス 1081305420 都市ガス 1081306420

希望小売価格 **113,080**円(税抜 102,800円)

◎品番末尾の(-R/L)は、強火力バーナーが右側(R)/左側(L)を表しており、いずれかをお選びいただける器種です。

主な製品機能 >> 詳しくはP5~12をご覧ください。

感動すっきり



すっきりトップ ヒートカットトップ
ツインシールド グリーンゴトク

- グリルサイドカバー
- フッ素焼き網
- クリアコート受皿

驚きクッキングテク

ラ・クックグランオート

- オートメニュー機能
- 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
- 湯沸し機能
- 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
- 高温炒め機能

さらにあんしん



- 低荷重温度センサー
- コンロ・グリル消し忘れ消火機能
- 火力切り替えお知らせ機能
- 焦げつき消火機能
- ロングスカート構造
- ロック
- グリル点火お知らせ機能

付属品



ラ・クックグラン同梱(料理レシピ付)
>> 詳しくはP21をご覧ください。

*PA-A97WCHには付属していません。

オプション



ラ・クックグラン対応
>> 詳しくはP21をご覧ください。

*PA-A98WCR、PA-A98WCJにはラ・クックグランを同梱しております。

操作パネル ※右強火力の場合

左側



- コンロ調理タイマー(1~99分)
- あんしんモード(コンロ30分消火)
- 煮込み機能
- 自動炊飯機能(ごはん、おかゆ)

右側



- オートメニューモード(ラ・クックグラン、干物、切身、姿焼)
- グリル調理タイマー(1~15分)
- 温度キープ機能(140~200℃)
- 湯沸し機能
- 高温炒め機能

※左強火力の場合の操作パネル画像はHPへ



S-series

シンプル・スタイリッシュで
お手入れも簡単なコンロ

ハイパーガラスコートトップ
／水なし両面焼グリル
／標準サイズ59cmタイプ



幅595×奥行496×高さ183mm



トップ:クリアパールブラック
フェイス:ブラック

シックな
クリアパールブラック。
調理機能も充実。

PA-A65WCK-R (右強火力) PA-A65WCK-L (左強火力)
器種コード LPガス 1081294020 器種コード LPガス 1081295020
都市ガス 1081294420 都市ガス 1081295420
希望小売価格 **107,910**円(税抜 **98,100**円)

◎品番末尾の(-R/L)は、強火力バーナーが右側(R)/左側(L)を表しており、いずれかを
お選びいただける器種です。

主な製品機能 >> 詳しくはP5~12をご覧ください。

感動すっきり



驚きクッキングテク

- ラックグランオート (魚焼き) ● オートメニュー機能 ● 自動炊飯機能 ● 遠赤外線グリル ● 高温炒め機能
● コンロ調理タイマー ● 湯沸し機能 ● ワイドグリル
● 煮込み機能 ● グリル調理タイマー ● 水なし両面焼グリル

さらにあんしん

- あんしんモード (コンロ30分消火) ● 低荷重温度センサー ● 焦げつき消火機能 ● グリル点火お知らせ機能
● コンロ・グリル消し忘れ消火機能 ● ロングスカート構造
● 火力切り替えお知らせ機能 ● ロック



すっきりトップ

グリル排気口カバーがさらにうすく
小さくなり、天板もひろびろ。汚れもサ
ツとふき取れます。



感動すっきり

使う人のことを考えたテーブルコンロ。



ハイパーガラスコートトップ ※写真はPA-A98WCK
キズがつきにくく、重いものを落としてもひび割れの心配が
少なく、安心して長く使えます。

驚きクッキングテク

難しい火加減はコンロにおまかせ。



オートメニュー機能
(ラックグラン、焼き魚)
調理のモードとお好みの
焼き加減を設定するだけ。
自動でおいしく焼き上げ
ます。



自動炊飯機能
(ごはん/おかゆ)
おいしいごはんも、コンロ
に火加減おまかせです。



温度キープ機能
温度センサーが油の温度
をコントロールします。



ツインシールド構造
バーナーリングの2カ所(外径
と内径)にパッキンを装着。



分解グリル
グリルパーツは、サツと分解
して丸洗いできるので便利。



煮込み機能
コンロが自動で火加減を調節。
コトコト煮込みをサポート。



湯沸し機能
沸騰を電子音でお知らせ、
自動で消火します。

さらにあんしん

充実の安心機能を装備!

- コンロ30分消火あんしんモード
ボタンひと押しで120分→30分に設定
- 低荷重温度センサー
軽量鍋でもより安心
- グリル点火お知らせ機能
グリル点火時にビピッとお知らせ。
ボタンの押しまちがいを軽減します。
- ロングスカート構造
異物などの侵入を減らす
- ロック
未使用時も安心

オプション



ラックグラン対応
>> 詳しくはP21をご覧ください。

操作パネル ※右強火力の場合 左側



- コンロ調理タイマー (1~99分)
- あんしんモード (コンロ30分消火)
- 煮込み機能 ● 自動炊飯機能 (ごはん、おかゆ)

右側



- オートメニュー機能 (ラックグラン、干物、切身、姿焼)
- グリル調理タイマー (1~15分)
- 温度キープ機能 (140~200°C)
- 高温炒め機能 ● 湯沸し機能

※左強火力の場合の
操作パネル画像はHPへ



everychef EC

まいにち使いやすい、
おしゃれで頼りになるコンロ

プラチナカラートップ
／ 水なし両面焼グリル
／ 標準サイズ59cmタイプ

NEW



やさしい白



スマートな黒

◎品番末尾の(-R/L)は、強火力バーナーが右側(R)/左側(L)を表しており、いずれかをお選びいただける機種です。

幅592×奥行500×高さ183mm
※ナチュラルホワイト(アイボリー調ホワイト)

幅592×奥行500×高さ183mm
※ブラックプラチナ

PA-380WHA-R (右強火力)	PA-380WHA-L (左強火力)
器種コード LPガス 1081375020 都市ガス 1081375420	器種コード LPガス 1081376020 都市ガス 1081376420

希望小売価格 **84,590**円(税抜 76,900円)

PA-380WA-R (右強火力)	PA-380WA-L (左強火力)
器種コード LPガス 1081373020 都市ガス 1081373420	器種コード LPガス 1081374020 都市ガス 1081374420

希望小売価格 **84,590**円(税抜 76,900円)

主な製品機能 >> 詳しくはP5~12をご覧ください。

感動すっきり



フラットトップ グリーンゴトク

驚きクッキングテク

- オートメニュー機能※
- 煮込み機能
- グリル調理タイマー
- 水なし両面焼グリル
- コンロ調理タイマー
- 自動炊飯機能
- 遠赤外線グリル
- 高温炒め機能
- 温度キープ機能
- 湯沸し機能
- ワイドグリル

※魚焼きにのみ対応

さらにあんしん



- 低荷重温度センサー
- 焦げつき消火機能
- NEW ● グリル点火お知らせ機能
- コンロ・グリル消し忘れ消火機能
- ロングスカート構造
- ロック
- 火力切り替えお知らせ機能



オートメニュー機能

焼き魚を自動でちょうどよい焼き加減に。
忙しい朝に大助かりです。(魚焼き対応)



シンプルなデザインで
使いやすくおしゃれな
雰囲気のコンロです。

驚きクッキングテク

魚焼き(網使用)にオートメニュー機能を追加するなど、調理機能が充実。



自動炊飯機能

おいしいごはんも、コンロに火加減おまかせです。



温度キープ機能

温度センサーが油の温度をコントロールします。



煮込み機能

コンロが自動で火加減を調節。コトコト煮込みをサポート。



湯沸し機能

沸騰を電子音でお知らせ、自動で消火します。

さらにあんしん

- コンロ30分消火あんしんモード
ボタンひと押しで120分→30分に設定
- 低荷重温度センサー
軽量鍋でもより安心
- ロングスカート構造
異物などの侵入を減らす
- ロック
未使用時も安心
- NEW ● グリル点火お知らせ機能
グリル点火時にビピッとお知らせ。
ボタンの押しまちがいを軽減します。

充実の安心機能を装備!

オプション



ラ・クックグラン対応
>> 詳しくはP21をご覧ください。

操作パネル ※右強火力の場合

左側



- あんしんモード (コンロ30分消火)
- 煮込み機能
- 自動炊飯機能
- 湯沸し機能

右側



- コンロ調理タイマー(1~99分)
- グリル調理タイマー(1~15分)
- オートメニュー機能(焼き魚)
- 温度キープ機能(160~200℃)
- 高温炒め機能

※左強火力の場合の
操作パネル画像はHPへ



おすすめの特長

テーブルコンロ

DATA

ajiwaza

あじわざ AJ

日本製

プラチナカラートップ / 水なし片面焼グリル / 標準サイズ59cmタイプ

NEW



ブラウンカラーの
天板は
ラメ入りで華やか。

幅592×奥行461×高さ180mm
※クリスタルブラウン×メタリックブラウン

PA-S46BMA-R (右強火力)	PA-S46BMA-L (左強火力)
器種コード LPガス 1087060020 都市ガス 1087060420	器種コード LPガス 1087061020 都市ガス 1087061420

希望小売価格 **63,470**円(税抜 57,700円)

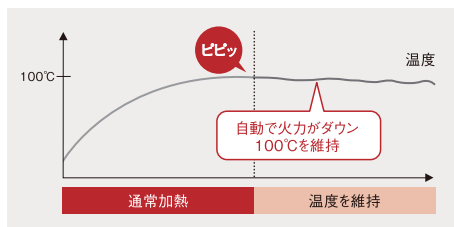


煮込み機能

コンロが自動で火加減を調節。吹きこぼれや焦げつきを抑えてコトコト煮込みをサポートします。



操作パネル部拡大図



主な製品機能 >> 詳しくはP5~12をご覧ください。

感動すっきり



フラットトップ

グリーンゴトク

驚きクッキングテク

- 温度キープ機能※
- 煮込み機能
- 水なし片面焼グリル
- 高温炒め機能

※温度キープ機能(180℃のみ)

さらにあんしん

あんしんモード

- 低荷重温度センサー
- コンロ・グリル消し忘れ消火機能
- 火力切り替えお知らせ機能

- 焦げつき消火機能
- ロック

NEW ● グリル点火お知らせ機能

驚きクッキングテク



揚げもの機能

鍋底の温度が180℃になったら電子音でお知らせし、火力を自動で弱火にします。

操作パネル部拡大図

食材を入れて温度が下がっても180℃になるように自動で火力調節するので、からあげなども簡単においしくつくれます。

◎品番末尾の(-R/L)は、強火力バーナーが右側(R)/左側(L)を表しており、いずれかをお選びいただける器種です。

オプション



片面焼きグリルプレート

>> 詳しくはP22をご覧ください。

日本製

水なし片面焼グリル PA

ホーロートップ / 水なし片面焼グリル / 標準サイズ59cmタイプ

NEW



スタンダードで
使いやすいタイプ。

幅592×奥行461×高さ180mm
※ニュートラルグレー×グラフィットブラック

PA-S46B-R (右強火力)	PA-S46B-L (左強火力)
器種コード LPガス 1087056020 都市ガス 1087056420	器種コード LPガス 1087057020 都市ガス 1087057420

希望小売価格 **55,990**円(税抜 50,900円)



コンロ30分消火 あんしんモード

ボタンをひと押しするだけで通常120分で消し忘れ消火するところ、30分で自動消火。ついっかりの消し忘れもフォローします。

あんしんモード付
コンロは
自分で止まる
うっかりに優しい
自動消火付き



幅592×奥行461×高さ180mm
※ナチュラルホワイト(アイボリー調ホワイト)

PA-S46H-R (右強火力)	PA-S46H-L (左強火力)
器種コード LPガス 1087058020 都市ガス 1087058420	器種コード LPガス 1087059020 都市ガス 1087059420

希望小売価格 **55,990**円(税抜 50,900円)

主な製品機能 >> 詳しくはP5~12をご覧ください。

感動すっきり



フラットトップ

グリーンゴトク

驚きクッキングテク

- 水なし片面焼グリル
- 高温炒め機能

さらにあんしん

あんしんモード

- 低荷重温度センサー
- コンロ・グリル消し忘れ消火機能
- 火力切り替えお知らせ機能

- 焦げつき消火機能
- ロック

NEW ● グリル点火お知らせ機能

◎品番末尾の(-R/L)は、強火力バーナーが右側(R)/左側(L)を表しており、いずれかをお選びいただける器種です。

オプション



片面焼きグリルプレート

>> 詳しくはP22をご覧ください。

日本製

コンパクト CM

ホーロートップ / 水なし片面焼グリル / コンパクトサイズ56cmタイプ

NEW



ホーロートップでお求めやすい価格が魅力。

◎品番末尾の(-R/L)は、強火力バーナーが右側(R)/左側(L)を表しており、いずれかをお選びいただける器種です。

幅560×奥行447×高さ180mm
※ニュートラルグレー×グラファイトブラック

PA-S76B-R (右強火力)

PA-S76B-L (左強火力)

器種コード LPガス 1087050020
都市ガス 1087050420

器種コード LPガス 1087051020
都市ガス 1087051420

希望小売価格 **45,980**円(税抜 41,800円)

主な製品機能 >> 詳しくはP5~12をご覧ください。

感動すっきり

フラットトップ クリーンゴトク

●ホーロートップ

驚きクッキングテク

さらにあんしん

- 水なし片面焼グリル
- 高温炒め機能

あんしんモード

- 低荷重温度センサー
- コンロ・グリル消し忘れ消火機能
- 火力切り替えお知らせ機能
- 焦げつき消火機能
- グリル点火お知らせ機能

NEW

オプション



片面焼きグリルプレート

>> 詳しくはP22をご覧ください。

グリルレスタイプ2口・1口

日本製

●標準サイズ59cmタイプ

NEW



◎品番末尾の(-R/L)は、強火力バーナーが右側(R)/左側(L)を表しており、いずれかをお選びいただける器種です。

幅592×奥行458×高さ180mm
※ニュートラルグレー×グラファイトブラック

PA-211B-R (右強火力)

PA-211B-L (左強火力)

器種コード LPガス 1087054020
都市ガス 1087054420

器種コード LPガス 1087055020
都市ガス 1087055420

希望小売価格 **43,560**円(税抜 39,600円)

主な製品機能 >> 詳しくはP5~12をご覧ください。

感動すっきり

フラットトップ クリーンゴトク

●ホーロートップ

驚きクッキングテク

●高温炒め機能

さらにあんしん

- 低荷重温度センサー
- コンロ消し忘れ消火機能
- 火力切り替えお知らせ機能
- 焦げつき消火機能
- ロック

●1口タイプシリーズ



●ステンレストップ

幅269×
奥行272×
高さ68mm

PA-E18S

器種コード LPガス 1080744020
都市ガス 1080744420

希望小売価格
9,020円(税抜 8,200円)

※1口タイプのコンロはSiセンサーコンロではありません。揚げもの調理には使用しないでください。

●コンパクトサイズ56cmタイプ



PA-29B (左強火力)

器種コード LPガス 1080958020
都市ガス 1080958420

希望小売価格
41,030円(税抜 37,300円)

感動すっきり

フラットトップ クリーンゴトク

●ホーロートップ

さらにあんしん

- 低荷重温度センサー
- コンロ消し忘れ消火機能
- 焦げつき消火機能

テーブルコンロを選ぶ際に必ず確認しましょう

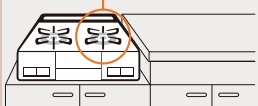
※イラストはイメージです。

①強火力バーナーの位置を選びましょう。

☑2口コンロの場合、左右どちらのコンロを「強火力バーナー」にするか確認しましょう。

◀左側に壁がある場合

右側に「強火力バーナー」



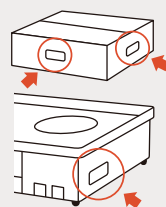
▶右側に壁がある場合

左側に「強火力バーナー」



②ガス種を確認しましょう。

☑機器の箱に表示されているガス種(ガスグループ)と適合するか確認しましょう。



器具名 LPガス ガス消費量
製造年・月・製造番号 製造事業者名

器具名 都市ガス用 ガス消費量
ガスグループ ガス消費量
製造年・月・製造番号 製造事業者名

※不明な場合、また適合していない場合はお買い上げの販売店か、お近くのガス事業者までご連絡ください。

おすすめの特長

テーブルコンロ

DATA

テーブルコンロ・グリルのオプション

01 ラ・クックグラン *Gran* La-cook

さんまも丸ごと焼ける大型サイズ
シンプルで清掃性もアップ!えらべる3色展開です。



GC S EC

ラ・クックグランセット

希望小売価格 **11,990円**(税抜 10,900円)

セット内容

- 本体、ふた、ハンドル、受け台、専用レシピ
- 製品サイズ(約)/長さ310×幅240×高さ50mm(ハンドルを含まず)
- 重量:1,020g(ふた含む)



一度にたくさんつくれて
おもてなしも安心
丸ごと調理も得意

ブラック PGDL-50B
器種コード 1045602000



トリュフ
ブラウン

PGDL-50BM
器種コード 1045601000



サングリア
レッド

PGDL-50R
器種コード 1045603000

★補足事項

- 使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。不完全燃焼を起こす場合があります。
- ラ・クックを加熱した際は大変熱くなりますので、付属のハンドルをご使用ください。
- 量多めで調理される場合は重くなりますので、運搬には推奨ミトンをご使用ください。

フタのつまみをなくして
全周折り返し加工を施して
さらにお手入れしやすくなりました

La-Cook シリーズ オプション / ラ・クックシリーズがさらに便利になる充実の「専用オプション」



すぐラク
提案!

ラ・クックシリーズ専用 木製プレート PM-2

器種コード 1050721000

希望小売価格 **3,520円**(税抜 3,200円)

- 製品サイズ/長さ363×幅213×高さ18mm
- 重量:740g

ラ・クックシリーズ用 推奨ミトン PMT-1

器種コード 1050722000

希望小売価格 **3,740円**(税抜 3,400円)



ラ・クック専用クッキングシート PLCS-1A

器種コード 1044601000

希望小売価格 **1,320円**(税抜 1,200円)

- 数量:40枚入
- 成型品サイズ(約)/底形230×160×高さ25mm

ラ・クックグラン専用クッキングシート大 PLCS-2A

器種コード 1044602000

希望小売価格 **1,320円**(税抜 1,200円)

- 数量:40枚入
- 成型品サイズ(約)/底形260×144×高さ31.5mm



使用後は
サッとはがして
捨てるだけ



毎日使える10カテゴリー
70レシピを掲載。

GC S EC

ラ・クック、ラ・クックグラン専用レシピブック PBOOK-1

器種コード 1057805000

希望小売価格 **2,200円**(税抜 2,000円)

※器種により異なります。

02 炊飯専用鍋

コンロの自動炊飯機能が使える専用鍋

スイッチひとつでふくらおいしいごはんが炊ける、炊飯機能を使用してお米を炊く専用鍋です。わかりやすい目盛つき。

GC S EC

炊飯専用鍋 (1~3合炊き)

PRN-32

器種コード 1050741000

ガラスふた 見やすい白線水位線

コンパクト

希望小売価格 **6,490円**(税抜 5,900円)

- 製品サイズ(約)/高さ175(つまみ含む)×幅247(取手含む)mm
- 本体材質:アルミニウム合金 ● 内側:フッ素加工
- ガラス蓋:強化ガラス製 ● 重量:1,045g



ガラスふたで
中身が見やす
くなりました

お取扱いは鍋つかみをご使用ください。

GC S EC

炊飯専用鍋 (1~5合炊き)

PRN-52

器種コード 1055154000

見やすい白線水位線

樹脂取手

希望小売価格 **6,490円**(税抜 5,900円)

- 製品サイズ(約)/高さ166(つまみ含む)×幅344(取手含む)mm
- 本体・蓋材質:アルミニウム合金 ● 内側:フッ素加工 ● 重量:1,060g





03 クッキングプレート

ピザやクッキーもおまかせ



AJ PA CM
片面焼きグリルプレート
PBP-5 (アルミ製)
器種コード 1054717000
希望小売価格 **3,740**円(税抜 3,400円)

04 焼き網・取り出しフォーク

冷凍食品や小さな食材のグリル調理に

GC S EC
格子状焼き網(フッ素加工) PCN-1 器種コード 1054614000
希望小売価格 **4,620**円(税抜 4,200円)

GC S EC
メッキ焼き網 器種コード 90388778100
希望小売価格 **2,420**円(税抜 2,200円)

GC S EC
フッ素焼き網 器種コード 90387768300
希望小売価格 **3,850**円(税抜 3,500円)



全器種
取り出しフォーク
器種コード 90389003900
希望小売価格 **550**円
(税抜 500円)

※グリル付きコンロのみ。
※フッ素焼き網には使用しないでください。フッ素加工がはがれる場合がございます。

05 滑り低減ゴトク

滑りをさらに抑えた表面にざらつきのあるゴトク

GC S EC AJ PA CM PA-210B PA-29B
テーブル
コンロ用
セット
(2個入り)
滑り低減ゴトクセットE1
器種コード 90481309600
希望小売価格 **6,490**円(税抜 5,900円)

※鍋の種類や使い方によっては鍋底やコンロの天板などに傷がつく場合がございます。

06 グリルサイドカバー

取り外しカンタン、お手入れラクラク



●同梱 **GC** ●別売 **S**
グリルサイドカバー(左右セット)
GC S 用
器種コード 90483705100
希望小売価格 **1,430**円(税抜 1,300円)
※写真はイメージです

グリル下
バーナー左右に
取り付け
できます。

07 お掃除・お手入れ ガラストップやゴトクなどについてガンコな汚れに



パロマ純正コンロクリーナー
(内容量:260g 半固形タイプ)
1個 器種コード 90580744500
希望小売価格 **2,420**円(税抜 2,200円)

※水を含ませたスポンジなどをご使用ください。



コンロお手入れグッズ
PSK-1A 器種コード 1044607000
セット内容 パロマ純正コンロクリーナー(260g)、
スポンジ、ゴム手袋
希望小売価格 **3,520**円(税抜 3,200円)

08 防熱板 コンロ周りの防熱対策に

防熱板A(600×340)
器種コード 90077737500
希望小売価格 **7,810**円(税抜 7,100円)

防熱板B(500×340)
器種コード 90077737600
希望小売価格 **7,810**円(税抜 7,100円)

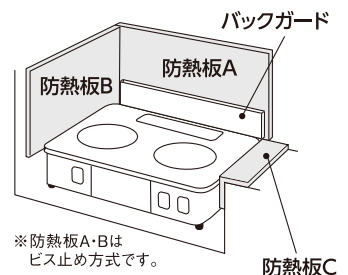
防熱板C(480×135)
器種コード 90077737700
希望小売価格 **7,810**円(税抜 7,100円)

バックガードA
器種コード 90077193200
横幅59cmのガステーブル用
希望小売価格 **3,740**円(税抜 3,400円)

バックガードB
器種コード 90077193300
横幅56cmのガステーブル用
希望小売価格 **3,740**円(税抜 3,400円)

AJ PA PA-210B
ねずみガードF
器種コード 90482098100
希望小売価格 **6,710**円(税抜 6,100円)

CM
ねずみガードE
器種コード 90481914300
希望小売価格 **6,710**円(税抜 6,100円)



※防熱板A・Bは
ビス止め方式です。

※器種により異なります。 >> 詳しくはP23~24をご覧ください。

GC GRAND CHEF **S** S-series **EC** every chef **AJ** ajiwaza **PA** 水なし片面焼 **CM** コンパクト **全器種** 全器種対応

機能・仕様一覧

カタログ掲載商品ラインアップ ※写真は代表器種です。		GRAND CHEF プレミアム GC P15	GRAND CHEF GC P15	S-series S P17	every chef EC P18		
型 式		PA-A98WCR-R/L PA-A98WCJ-R/L	PA-A97WCH-R/L	PA-A65WCK-R/L	PA-380WA-R/L PA-380WHA-R/L		
仕様							
外形寸法(mm) 上図=正面図 下図=側面図							
グリル庫内寸法(幅×奥行×高さ mm)		252×311×62	252×311×62	252×311×62	252×311×62		
本体質量(kg)		18.0	18.0	18.0	14.5		
トッププレート素材	P6	ハイパーガラスコートトップ	ハイパーガラスコートトップ	ハイパーガラスコートトップ	プラチナカラートップ		
電源(乾電池はアルカリを使用)		DC3.0V(乾電池単1×2)	DC3.0V(乾電池単1×2)	DC3.0V(乾電池単1×2)	DC3.0V(乾電池単1×2)		
お手入れ(感動すっきり) P5~6							
すっきりトップ/フラットトップ	P6	●/ー	●/ー	●/ー	ー/●		
ツインシールド構造/フラット構造	P5	●/ー	●/ー	●/ー	ー/●		
らくグリル	P6	●	●	ー	ー		
調理機能(驚きクッキングテク) コンロ P7~8 グリル P9~10							
コンロ	高温炒め機能	P8	●	●	●	●	
	コンロ調理タイマー	P8	1~99分(左右選択式)	1~99分(左右選択式)	1~99分(左右選択式)	1~99分(左右選択式)	
	温度キープ機能	P7	140~200℃(強火力側)	140~200℃(強火力側)	140~200℃(強火力側)	160~200℃(強火力側)	
	炊飯/おかゆ	P8	●/●(標準火力側)	●/●(標準火力側)	●/●(標準火力側)	●/ー	
グリル	煮込み機能	P8	●(標準火力側)	●(標準火力側)	●(標準火力側)	●(標準火力側)	
	湯沸し機能	P8	●(強火力側)	●(強火力側)	●(強火力側)	●(標準火力側)	
	グリルタイプ	P10	水なし両面焼	水なし両面焼	水なし両面焼	水なし両面焼	
	遠赤外線グリル	P10	●	●	●	●	
	ワイドグリル (ラックグラン対応)	P10	●	●	●	●	
	コーティング焼き網/ コーティング受皿		フッ素/クリアコート	フッ素/クリアコート	メッキ/ー	メッキ/ー	
	グリル調理タイマー	P10	1~15分	1~15分	1~15分	1~15分	
	オートメニュー機能	P10	●	●	●	●*4	
	ラックグランオートメニュー機能 (魚焼きのみ対応)	P9	●	●	●	ー	
	安全・安心(さらにあんしん) P11~12						
調理油過熱防止装置(全口)/ 立消え安全装置/焦げつき消火機能	P11~12	●/●/●	●/●/●	●/●/●	●/●/●		
コンロ・グリル消し忘れ 消火機能		●(コンロ120分/グリル15分)	●(コンロ120分/グリル15分)	●(コンロ120分/グリル15分)	●(コンロ120分/グリル15分)		
ロック		●	●	●	●		
コンロ30分消火あんしんモード	P12	●	●	●	●		
カスタマイズ機能*1	P12	●	●	●	●		
フレームトラップ/ グリル過熱防止機能	P12	●/●	●/●	●/●	●/●		
点火確認(コンロ/グリル)		LED/LED	LED/LED	LED/LED	LED/LED		
グリル点火お知らせ機能		●(グリル点火時)	●(グリル点火時)	●(グリル点火時)	●(グリル点火時)		
中火点火	P12	強火力・標準バーナー側	強火力・標準バーナー側	強火力・標準バーナー側	強火力・標準バーナー側		
低荷重温度センサー		●	●	●	●		
ロングスカート構造*2		●	●	●	●		
省エネ							
ガス消費量 (kW)	全点火時 13A/LPG	8.60/8.50	8.60/8.50	8.60/8.50	8.60/8.50		
	コンロ部 強火力 13A/LPG	4.20/4.20	4.20/4.20	4.20/4.20	4.20/4.20		
	標準 13A/LPG	2.95/2.95	2.95/2.95	2.95/2.95	2.95/2.95		
	グリル部 13A/LPG	2.02/2.02	2.02/2.02	2.02/2.02	2.02/2.02		
熱効率	コンロ部	06年基準達成率*3 13A/LPG	100%/100%	100%/100%	100%/100%	100%/100%	
		エネルギー消費効率 13A/LPG	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	
		熱効率	強火力 13A/LPG	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%
			標準 13A/LPG	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%
	区分名	C	C	C	C		
	グリル部	08年基準達成率*3 13A/LPG	106%/106%	106%/106%	106%/106%	106%/106%	
エネルギー消費効率 13A/LPG		210Wh/210Wh	210Wh/210Wh	210Wh/210Wh	210Wh/210Wh		
区分名		L	L	L	L		
付属							
ラックグラン	P21	●(同梱)	ー(別売)	ー(別売)	ー(別売)		
取り出しフォーク/グリルサイドカバー	P22	ー/●(同梱)	ー/●(同梱)	●/●(別売)	●/ー		

*1 カスタマイズ機能…各コンロ毎消し忘れ消火時間(約10分~約90分・約120分)、湯沸し機能(保温5分ありなし、沸騰検知のタイミング変更)、炊飯の炊き加減変更などの変更がお好みのできる機能。
*2 全周テーブルとのすき間が8mmで異物などの侵入を減らします。

	ajiwaza AJ P19	水なし片面焼グリル PA P19	コンパクト CM P20	グリルレスタイプ2口 P20		グリルレスタイプ1口 P20
	PA-S46BMA-R/L	PA-S46B-R/L PA-S46H-R/L	PA-S76B-R/L	PA-211B-R/L	PA-29B	PA-E18S
	209×317×上段61/下段76	209×317×上段61/下段76	209×317×上段61/下段76	-	-	-
	9.5	9.5	9.1	6.6	5.3	1.5
	プラチナカラートップ	ホーロートップ	ホーロートップ	ホーロートップ	ホーロートップ	ステンレストップ
	DC3.0V(乾電池単1×2)	DC3.0V(乾電池単1×2)	DC3.0V(乾電池単1×2)	DC3.0V(乾電池単1×2)	DC3.0V(乾電池単2×2)	-
	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-
	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-
	-	-	-	-	-	-
	●	●	●	●	-	-
	-	-	-	-	-	-
	180℃(標準火力側)	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	●(標準火力側)	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	水なし片面焼	水なし片面焼	水なし片面焼	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	メッキ/ー	メッキ/ー	メッキ/ー	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	●/●/●	●/●/●	●/●/●	●/●/●	●/●/●	-/●/-
	●(コンロ120分/グリル22分)	●(コンロ120分/グリル22分)	●(コンロ120分/グリル22分)	●(コンロ120分)	●(コンロ120分)	-
	●	●	押し回レスパーク点火	●	押し回レスパーク点火	-
	●	●	●	-	-	-
	-	-	-	(さらに安心モード)	-	-
	●/●	●/●	●/●	-	-	-
	カラーサイン/カラーサイン	カラーサイン/カラーサイン	-	カラーサイン/ー	-	-
	●(グリル点火時と5分おき)	●(グリル点火時と5分おき)	●(グリル点火時と5分おき)	-	-	-
	強火力バーナー側	強火力バーナー側	-	強火力バーナー側	-	-
	●	●	●	●	●	-
	-	-	-	-	-	-
	8.10/8.10	8.10/8.10	8.10/8.10	6.80/6.80	5.80/5.75	3.50/2.95
	4.20/4.20	4.20/4.20	4.20/4.20	4.20/4.20	3.50/3.50	3.50/2.95
	2.95/2.95	2.95/2.95	2.95/2.95	2.95/2.95	2.50/2.50	-
	1.30/1.30	1.30/1.30	1.30/1.30	-	-	-
	◎100%/100%	◎100%/100%	◎100%/100%	◎110%/110%	◎102%/102%	◎100%/100%
	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	52.2%/52.2%	51.2%/51.2%
	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	53.0%/53.0%	-
	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	56.3%/56.3%	51.0%/51.0%	-
	C	C	C	A	A	A
	◎100%/100%	◎100%/100%	◎100%/100%	-	-	-
	192Wh/192Wh	192Wh/192Wh	192Wh/192Wh	-	-	-
	J	J	J	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-

おすすめの特長

テーブルコンロ

DATA

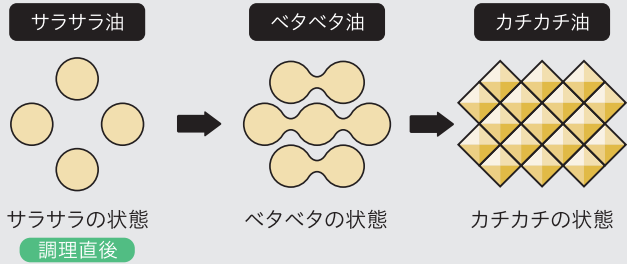
※3 [06年基準達成率]…コンロ部目標年度2006年度省エネルギー基準達成率 [08年基準達成率]…グリル部目標年度2008年度省エネルギー基準達成率 ◎ 製造ガス種は全商品LP 12・13A
 ※4 焼き網での魚焼き調理のみ、焼き加減調整のみ。

ガスコンロをいつまでもキレイに使うための 毎日のカンタンお手入れガイド。

毎日のこまめなお手入れがお掃除のコツ

ガスコンロは、毎日の食器を洗うタイミングと一緒に掃除をするのが大切です。ガスコンロの汚れのほとんどは「油汚れ」「こげ汚れ」。調理中に油は「オイルミスト」と呼ばれる油を含んだ蒸気となり、キッチン中に付着します。付着した油は、時間とともに変化し、落としづらくなってしまいます。汚れがカチカチになる前のこまめなお手入れで清潔に使いましょう。

油汚れの変化

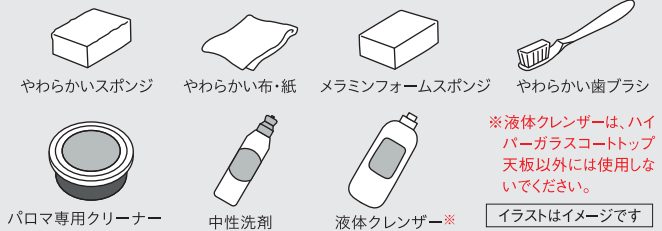


お手入れの際には

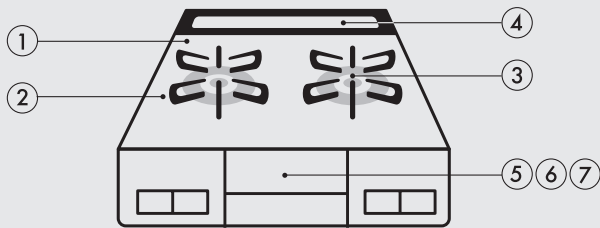
調理後のコンロは、**しばらく熱くなっています**。コンロのお手入れをする前に、まずガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください（機器が冷めるまで時間がかかります）。

- 必ず手袋をしてからお手入れを行いましょ。
- スポンジを使う場合は、スポンジの素材(かたさ)によっては強くすると、表面に傷がついてしまうので注意してください。
- お手入れの後には、乾いた布で水気や洗剤をしっかりとふき取りましょ。

お手入れに適している道具と使用する洗剤



各部お手入れ方法



① トッププレート

その日のうちに「サツとふく」のがコツ
その日のうちにスポンジの柔らかい面やふきんに水を含ませて汚れをふき取ります。その後、固く絞ったふきんなどで水ぶきをすればすっきりきれいになります。



② ゴトク

ときどき取り外してこまめにお手入れ
ゴトクを取り外して、台所用中性洗剤をつけたスポンジの柔らかい面で洗います。固く絞った布でしっかり水ぶきをしてから、もとの場所に取り付けます。



③ バーナーキャップ

安全に使うために定期的にお手入れ
炎がふぞろいになったときは、バーナーキャップを取り外し、使い古した歯ブラシなどで、穴や溝の目詰まりを取り除きます。



- ※目詰まりをすると点火不良や不完全燃焼の原因となります。
- ※水洗い後は、しっかりと乾かしてください。
- ※お手入れの後には浮き・傾きのないようにしっかりとセットしてください。不完全燃焼等の原因になります。

④ グリル排気口カバー

簡単に取り外せるのでお手入れもラク
台所用中性洗剤をつけたスポンジの柔らかい面で洗い、水気をふき取ります。汚れがひどい場合は一度熱めのお湯に浸して置き、その後、同様に洗います。



※グリル排気口カバーを外した際には、機器内部に落ちた野菜くずなどを取り除いてください。

⑤ グリル部(受け皿・焼き網)

「使ったらすぐ」のお手入れがおすすめ
グリル取手のツメを押し下げたまま、取手を内側に倒して外します。受け皿は、台所用中性洗剤をつけたスポンジの柔らかい面で水洗いし、水気をふき取ります。



- ※グリル扉は取り外してお手入れすることもできます。(構造は器種により異なります)
- ※グリル受け皿・焼き網は熱いまゑに水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

⑥ グリル庫内

2回に一度はグリルの中もお手入れ
スポンジの柔らかい面やふきんなどに、水で薄めた台所用中性洗剤をつけ汚れをふき取ります。



⑦ グリル前面パネル・扉

すっきりクリアな前面パネルに
スポンジの柔らかい面かふきんなどに、水で薄めた台所用中性洗剤をつけて、汚れをふき取ります。



※写真はグランドシェフシリーズを使用しております。※構造は器種により異なります。

【しっかりお手入れ】の方法はWEBにて公開中！

らくらくびかびか

検索



ガスコンロを安全にご使用いただくために。

ガスコンロは、設計上の標準使用期間を10年と算定しておりますので、製造年から10年を目安に、点検またはお取り替えをおすすめします。

ガスコンロを使用するときに気をつけていただきたいことや、つい“うっかり”してしまいがちなことをまとめました。

揚げものの調理中は、目を離さないようにしましょう。

キッチンを離れるときは、必ず消火を！

急な来客や電話などでキッチンを離れるときは、コンロやグリルの火を消すようにお願いします。調理中は、その場を離れないようにしてください。特に天ぷら油は短時間で燃え上がり火災にいたるおそれがあります。

揚げものの調理は必ずセンサー側で！

調理油過熱防止装置(センサー)のついているコンロをお使いの場合、揚げものは必ずセンサー側でご使用ください。(Siセンサーコンロの場合は全てのバーナーにセンサーがついています。)センサーが鍋底の温度を直接検知して、油の温度をチェックしています。また、センサーが正常に作動するために、鍋底の付着物(汚れなど)はきれいに取り除いてください。

◎センサーを絶対に取り外さないでください。
火災などの原因となり、大変危険です。

このマークがセンサーの目印です。



コンロの周りやグリルの排気口の上にモノを置かないようにしましょう。

つい、ちょっと置いてしまいがちな危険なモノにご注意！

ペットボトルや調理油などをコンロの周りに置くと火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱で缶内の圧が上がり、爆発するおそれがありますので、特にご注意ください。また、グリルの排気口もふさがないようにご注意ください。



吹きこぼれなどは、素早くふき取りましょう。

吹きこぼれなどは、濡れているうちに！

吹きこぼれなどがありましたら、濡れているうちにふき取ってください。その際は、やけどなどに十分ご注意ください。お手入れに使用された洗剤などは、残らないようによくふき取ってください。

コンロ内部に洗剤などが入らないように！

天板などをお手入れされる時は、内部に洗剤や水などが入らないようご注意ください。内部に洗剤や水などが入ると内部の部品を腐食させ故障や火災の原因となることがあります。



「ガスコンロを安全にご使用いただくために。」は、

第三者の有識者による「パンフレット作成検討委員会」からのご意見をいただきながら作成いたしました。

パンフレット作成検討委員会

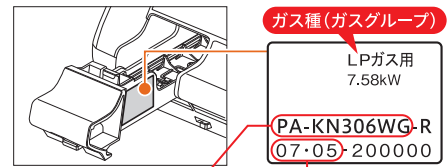
◎委員長／向殿 政男

明治大学名誉教授 元消費者庁事故情報分析タスクフォース座長

◎委員／名古屋 俊士 他3名

早稲田大学 理工学術院 教授

「製品型番」と「製造年月」の見方



製品型番

PA-KN306WG

製造年月

2007年5月

機器情報は、電池ケース横にあるシールにてご確認ください。
お願いします。パロマだけ▶テーブルコンロ全器種対象(1口コンロ除く)

コンロをお使いになるときは、窓を開けるなど必ず換気をしましょう。

きれいな空気で、楽しいクッキング！

コンロの火が正常に燃焼するためには、新鮮な空気が必要です。コンロをお使いになるときは、窓を開けるもしくは換気扇を回すなどして、必ず換気をしましょう。(換気が不十分な状態で使用すると、一酸化炭素(CO)中毒になるおそれがあります。)

冬は特にお気をつけください！

特に冬場など、ストーブなどで暖房している場合は、コンロの火がつきにくくなる場合がありますので、空気の入れ替えをお願いいたします。



調理以外でのコンロのご使用は、絶対にやめましょう。

コンロは、乾燥機や暖房機ではありません！

キッチン手袋や濡れタオルを乾かしたり、寒いときに暖を取るためにコンロを使うのはやめてください。思わぬ火災の原因となります。

市販の補助具などを
使用しないでください！

メーカー指定以外の市販の補助具やアルミ箔製の汁受皿を使用されると不完全燃焼や異常燃焼のおそれがあります。(メーカー指定以外の補助具については、安全性の確認がされていないものがあります。)また、天板の変色の原因にもなります。



衣類などへの引火に気をつけましょう。

調理中の袖口などへの引火にお気をつけください！

長袖の服やパジャマなどゆったりした服で調理されているときに、気づかないうちに袖口に火がついてしまった、というケースがあります。大変危険ですので、調理中は気をつけてください。

◎特に、ご高齢の方はお気をつけください。

調理をするときは、
安全に配慮した服装で！

調理をするときには、安全に配慮したエプロンや衣類のご使用をお願いします。特に、袖口の広がったブラウスや和服の袖などには袖口用のバンドなどご利用いただくなど、安全への配慮をしてください。





+01. 交換部品



700種以上の交換部品から対象のゴトクやバーナーキャップなどが、スムーズに探せます。

型番や関連する用語で
目的の部品を簡単に検索!
「型番ってどこで確認するの?」
そんな時に役立つ便利なガイドも。



+02. 商品オプション

コンロやグリルを活用することで
お料理がさらに
楽しくなります。



+03. 家事サポートグッズ

キッチンに立つのが
さらに楽しくなる
人気グッズを取りそろえています。



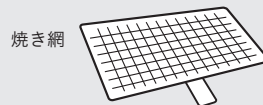
Si 全ロセンサー搭載
センサーコンロ

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (Intelligent) 温度センサーを全てのコンロに搭載した、進化したスマートなコンロです。

※温度センサーは調理油の過熱を防止します。なお、から焼きなどでなべの温度が急速に上昇すると、安全のため加熱途中で火力を自動で弱くすることがありますが、故障ではありません。

警告

- ・コンロバーナーでは、焼き網は使用しないでください。
※このコンロでは焼き網を使用しないでください。温度センサーが動き消火したり、トッププレートやゴトクの変色・変形の原因になります。
- ・グリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しないでください。
※一酸化炭素中毒や異常過熱のおそれがあります。



安心シール

パロマ“安心シール”のお知らせ

パロマはテーブルコンロとビルトインコンロに、お客さまにより安心してご使用いただけるよう“安心シール”を同梱しております。

製品作りの段階からご使用上の安全には細心の注意を払っておりますが、このシールはさらに安心してお使いいただけるよう、必要に応じてコンロに貼っていただくものです。

日頃お使いの方にはよくご存知のことばかりですが、お子さまやお年寄りの方など日頃使い慣れていない方のためにご活用いただければ幸いです。

■安心シール



■シール使用例



※写真はビルトインコンロのイメージです。



省エネ性マークについて

このマークは省エネ性(エネルギー消費効率及び省エネルギー基準達成率)を記載した場所を明示するものです。商品をお選びになる時のご参考にしてください。
「省エネルギー基準達成率」は、省エネ法に定められたコンロ部2006年度、グリル・オープン部2008年度の基準に対する達成率を示しています。達成率100%以上の場合は、マークをグリーンで、それ以外はオレンジで表示しています。

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ!



- 時々ガスくさい ●コンロ、グリルなどが点火しにくい
 - その他の異常や故障がある
- 以上のような症状の時は、ガスの元栓を閉じ、故障や事故防止の為、必ず販売店に点検や修理をご相談ください。



安全に関するご注意

- ◎このカタログに記載の商品は一般家庭用です。
- ◎このカタログに掲載の商品は国内専用です。海外では使用できません。
- ◎地域によってガス種が異なります。ガス種を確認の上、お買い求めください。
- ◎ご使用前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。取扱を誤りますと、火災・やけど・一酸化炭素中毒の原因になることがあります。
- ◎設置工事は、お買い上げの販売店、または専門業者にご依頼ください。工事に不備がありますと、事故の原因になることがあります。
- ◎料理材料によって調理方法の指定がある場合にはその指示に従って調理してください。食品の焼損や火災、やけど等の原因になることがあります。

●補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。バーナーキャップ、ゴトク等が長年のご使用で傷んだ場合にはお買い求めください。お買い求めの際は、必ず銘板または機器情報シールの器具名をお知らせください。



支店	連絡先	支店	連絡先	支店	連絡先	支店	連絡先
北海道支店	☎(011)726-7281 (北海道業務センター)	新潟支店	☎(03)5646-1860 (東京業務センター)	南関東支店	☎(045)438-2860 (神奈川業務センター)	大阪支店	☎(072)960-0674 (関西業務センター)
東北支店	☎(022)237-5561 (東北業務センター)	東京中央支店		北陸支店	☎(052)824-5101 (中部業務センター)	京滋支店	☎(082)262-9261 (中四国業務センター)
北関東支店	☎(048)657-4851 (北関東業務センター)	西東京支店	静岡支店	☎(092)472-0860 (九州業務センター)		兵庫支店	
		東東京支店	東海支店				

●パロマ商品のお問い合わせ、ご用命は...

お買い求めに際して

このカタログの掲載内容は2024年4月現在のものです。
 ■本カタログに掲載の全商品の価格はメーカー希望小売価格です。■掲載の価格・仕様は変更する場合がありますのでご了承ください。
 ■商品の色は印刷上実際の商品とは多少異なる場合がありますのでご了承ください。■取付工事費・使用済み商品の引き取り費などは含まれておりません。

商品についてのお問い合わせ先

お客様相談室 ☎(052)824-5145
 ◎受付時間 / 平日9:00~18:00(土・日・祝日・弊社指定休日を除く)

修理についてのお問い合わせ先

パロマサービスコールセンター ☎0120-193-860
 ◎受付時間 / 24時間サービス受付

点検・所有者登録についてのお問い合わせ先

パロマお客さまセンター ☎0120-378-860
 ◎受付時間 / 平日9:00~17:00(土・日・祝日・弊社指定休日を除く)

※電話番号のお掛け間違いにご注意ください
 電話番号をよくお確かめの上、お掛け間違いのないようお願い申し上げます。

