

新しい幸せを、わかすこと。



News Release

2019年6月25日

ワイドグリル搭載の中級価格帯ガステーブルコンロ 「La.La plus (ララ プラス)」8月1日発売

Enjoy cooking ♪

La.La plus
ララ プラス

かっつない、お手入れのラクさ。
ラックリーナ



ガラスストップ
【シルバー】



ガラスストップ
【ブラック】



テフロン™加工アルミトップ
【プラチナブラック】



湯まわり設備メーカーの(株)ノーリツ(代表取締役社長: 國井総一郎、資本金: 201億円、東証一部上場)は、中級価格帯のガステーブルコンロの強化を図り、グリル調理後のお手入れが楽になる“クックボックス” (別売) に対応した「La.La plus (ララ プラス)」NLW2281 シリーズを2019年8月1日に発売します。

La.La plus は“無水両面焼きワイドグリル”を搭載しています。大きな食材が一度にたくさん入り、裏表を返す手間がなく、ガス火で美味しく焼くことができます。焼き網を使って魚を焼く場合は、“オートグリル機能”が便利です。ボタン操作で、メニューを「姿焼・切身・干物」から、焼き加減を「強・標準・弱」から選択して点火するだけで、焼き時間を自動で調節して焼き上げ、消火します。

天板は、ガラスストップ 2 色、水や油をはじくテフロン™加工のアルミトップ (ラックリーナ) の計 3 タイプをそろえ、全タイプ 94,800 円 (税別) でラインアップいたします。

クックボックス (別売) を使用すると、グリル庫内の汚れを 99.9% カット*

別売の“クックボックス” (グリルプレート波型 + 油はねガード / 8,000 円・税別) に食材を入れてグリル調理をすると、グリル庫内の油はねの汚れを 99.9% カット* するため、グリルのお手入れが楽になります。また、クックボックスに含まれる“グリルプレート波型” (4,800 円・税別) のみも購入でき、焼き物のレパートリーが広がります。グリルプレート波型は平皿の形状なので、従来の焼き網に比べて調理後のお手入れが簡単です。 ※…(株)ノーリツ調べ



クックボックス
テーブルコンロ用



8,000 円 (税別)

グリルプレート波型
テーブルコンロ用



4,800 円 (税別)

クックボックスは、グリルプレート波型と油はねガードとの組み合わせです。

■ガステーブルコンロ La.La plus 仕様・価格

| | | | |
|------------------|---|-----------------|---------------------------|
| 名称 | ガステーブルコンロ La.La plus (ララ プラス) NLW2281 シリーズ | | |
| 天板 | ガラスストップ シルバー | ガラスストップ ブラック | テフロン™加工アルミトップ プラチナブラック |
| フェイスカラー | シャンパンゴールド | | |
| 希望小売価格 (税別) | 94,800 円 | | |
| コンロ部 | ■便利機能 温度調節機能(高火力側)/湯わかし機能(高火力側)/炊飯機能(ごはん&おかゆ/標準側)/コンロ調理タイマー(左右選択式) | | |
| グリル部 (無水両面焼き) | ■便利機能 グリル調理タイマー/オートグリル機能(姿焼・切身・干物) | | |
| 発売予定日 | 2019年8月1日 | | |

ニュースリリースに記載されている内容は、発表時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますので、ご了承ください。