

ガスコンロ

メタルトップシリーズ

W60cm 無水片面焼グリル

ノーリツ



■ 型名

本体: N3GN2RSQ1(L/R)

■ 仕様

- ・無水片面焼グリル
- ・グレーホーロートップ
- ・バーナー: 高火力・標準・小バーナー
- ・対応ガス種: 13A/12A/LPG
- ・全口天ぷら油加熱防止機能
- ・全口立ち消え安全装置
- ・全口消し忘れ消火機能
- ・早切れ防止機能
- ・グリル加熱防止センサー
- ・ロック機能
- ・中火点火
- ・全口焦げつき消火機能
- ・コンロ調理タイマー

■ 特長

■ Siセンサーコンロ



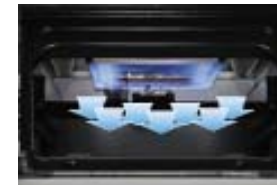
Siセンサーコンロとしてすべてのバーナーに安心センサーを搭載しています。また、国・業界の安心基準を満たし、さらに高い安全基準を設けて、キッチンの安心をサポートします。

すべてのバーナーに安心センサーを搭載。

Siセンサーコンロ

■ 無水片面焼グリル

上からの火だけで焼きます。両面焼に比べると、食材が焼網にくっつきにくいという特長があります。



■ 揚げもの温度調節機能

設定温度キープで火加減上手フライパン調理もホットプレート感覚で油が適温になれば、ブザーでお知らせ。自動的に火力を調節して設定温度をキープ。フライパン調理にも活用すると便利です。(140・150・160・170・180・190・200℃に設定可能。)※設定可能温度は機種により異なります。



〈お手入れ性能〉

■ メタルトップ **Metal Top** メタルトップシリーズ

ゴトクを取ってサッと拭くだけ。汁受け皿をなくしたフラットな天板で、煮こぼれ汚れなどもゴトクを外してさっと拭き取れます。普段のお手入れがとても簡単になりました。※フッ素又はホーロー

■ フッ素コート焼網

焼き魚を調理しても、焦げ付きにくくお手入れが簡単です。焼網には耐熱性の高いフッ素セラミックコート。汚れても、お手入れ簡単。

■ センサー解除モード

ガスならではの炙り調理や炎をいかした高温炒め、圧力鍋の調理など、約290℃の高温調理が可能。強い火力を用いた本格調理が楽しめます。

■ グリル調理タイマー

焼き時間が設定でき、設定時間になれば自動で消火。食材の焼きすぎを防ぐ便利なタイマー機能です。タイマーは1～18分(一部機種は1～15分または25分)で設定できます。

■ 湯わかし機能

沸騰したらブザー & 自動消火
うれしい保温機能付き
お湯が沸くと自動消火する安心、便利機能。「自動消火」と「保温」が設定できます。

操作パネル

コンロ温調&グリル操作パネル



〈両面焼き〉