

2023年5月 新価格

Leggiero

Delicious, Light, Everyday



Leggiero by Rinnai

Rinnai

Concept

Good Usability, Good Quality

おいしい食事を、毎日手間なく

Leggieroは考えられる限りの最小の存在かつ、あなたの暮らしに役立つ最大の用具。「使いやすく、美しい」用具を作ること、多くの作り手が目指す理想の形です。私たちは「質実柔健」という独自の思想のもと、新しい食事体験を提供するためにこの鍋を作りました。簡素な佇まいでありながらも上質であり、毎日使いたくなるような実用性を兼ね備える。あなたやあなたの大切な人の心身を柔らげる食事が、内側からより美しく健全な姿に導いていく——私たちが理想とする鍋は、人を想う心によって完成します。是非あなた自身やあなた大切な人達のためにご活用ください。



Amazing Experience

毎日の食「時」に驚きを

この鍋は使う人に寄り添った「毎日使い続けられる鍋」です。忙しい毎日、終わりのない家事の中でも、手間なく健康的な食事を作る。作ったものをおいしく味わい、心身ともに満たされる。それは決して難しいことではありません。使い勝手の良さ、毎日使える多彩な調理法、持ち運びやすい重量感。日々使うほど、使い手に寄り添う細やかな配慮に気づいていただけるはずです。

Features

驚きの特長



鉄鑄物製の鍋と比べて重さ約1/2
取り回しやすい圧倒的な軽さ

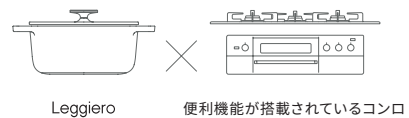
手にすれば気づく圧倒的な軽さ。高品位アルミ鑄物を使用することで、鉄鑄物製の鍋と比べ、重さが1/2に※。どなたでも扱いやすい重量感で、日常使いしやすい取り回しの良さを実現しました。

重量: 22cm…1.7kg / 18cm…1.1kg

※一般的な鉄鑄物製の鍋… 3~4kg (リンナイ(株) 調べ)



おまかせタイマー調理で、
驚きの料理体験を「手間なく、簡単に」



Leggiero 便利機能が搭載されているコンロ

Leggieroと、ガスコンロに搭載されている便利機能「湯わかし機能」や「温度調節機能」を「タイマー機能」と併用することで、多彩な調理方法を手軽に楽しめます。毎日の調理が格段に手間なく、簡単に。驚きの料理体験と健全な食事体験を提供します。

Leggieroを使った素材本来の
おいしさを味わう調理法

🍷 湯わかし °C 温度調節 ⌚ タイマー



1. 無水調理 🍷 + ⌚ 素材が持つ水分を活用する無水調理により、素材の甘さや旨みが溢れる味わいに。カレーや肉じゃがなども素材本来の味を活かし、少ない調味料で作れます。



2. コンロ上でのオープン風調理 °C + ⌚ オープンを使わなくても、コンロ上で簡単にオープン風の調理が可能です。野菜が驚くほど濃厚かつ、ホクホクに。グラタンやふわふわのシフォンケーキも作れます。



3. 蒸し調理 🍷 + ⌚ 素材が持つ水分を鍋の外に逃さないで、蒸し器を使わずに蒸し調理が楽しめます。火加減が難しいとされるシューマイや茶碗蒸しなども手軽に献立の一品に。



4. 煮る調理 🍷 + ⌚ 鍋全体の温度をムラなく一定に保てるので、おいしく作るのが大変と思われがちな煮物も、煮崩れなく美しい状態のまま柔らかく煮ることができます。



焦げつきにくく、お手入れも簡単

実用性と耐久性のあるセラミックコートを採用。焦げつきにくく、スポンジで軽くこするだけで汚れを簡単に落とすことができます。洗ったあとは軽く水気を拭き取るだけで、特別なお手入れは必要ありません。後片付けも負担なく。



高い熱伝導性と蓄熱性で、温まりやすく冷めにくい

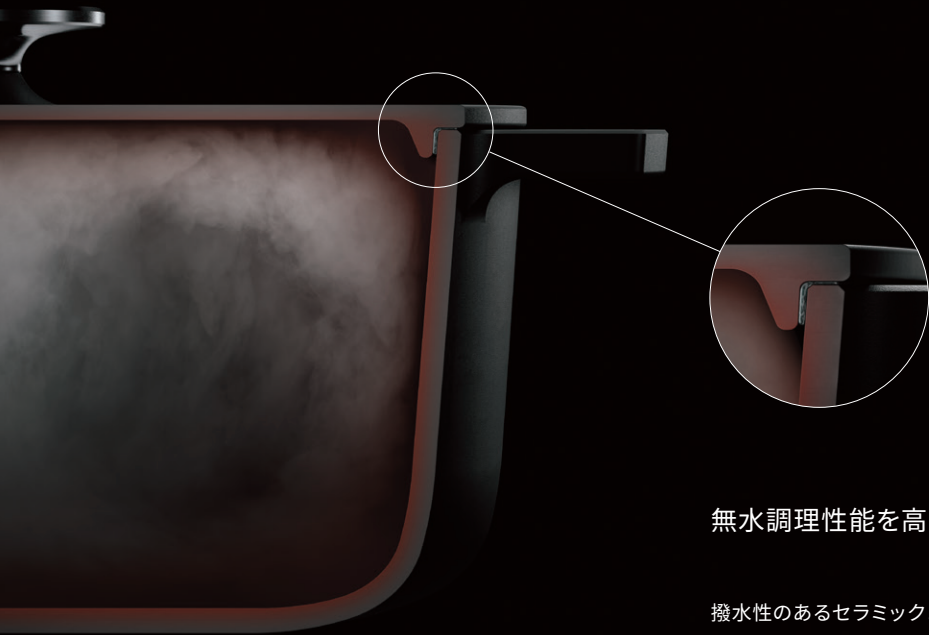
Leggieroは熱伝導性に長けているため、鍋全体が温まるのに時間がかからず、鍋を火にかけたらすぐに食材の加熱を始められます。火の通りも良く、蓄熱性も高いため、料理を温かいままおいしく保つことができます。



華やかな装飾のない 削ぎ落とされたデザイン

プロダクトデザインのコンセプトは「簡素で上質」。無駄を削ぎ落としたデザインはどんな空間にもなじみます。表面的な美しさ、実用性だけではなく、キッチンから生まれる数々のシーンにおいて、ささやかな驚きにも似た「用具を使う喜び・楽しさ」を感じていただけるものでありたいと考えています。





無水調理性能を高める精巧な技術

撥水性のあるセラミックコート加工と、メイドインジャパンの徹底した寸法管理によって最適なウォーターシール効果※を実現。すばやく均一に水蒸気が回り、無水調理性能を高めることができました。

※ウォーターシール効果 = 本体と蓋の間を水の膜によって密閉すること



製造技術が生み出した鍋の性能と アプリオート調理で「もっと手間なく」

専用アプリ「+R RECIPE」と対応コンロがあれば、アプリオート調理が可能に。多彩なメニューから作りたいレシピを選んで下ごしらえ、あとはコンロに鍋をセットして、レシピを送信したら点火するだけ。火加減や加熱時間はおまかせでもっと手間なく、おいしくいただけます。



+R RECIPE が利用できる対象機種

DELICIA Lisse

使い方

控えめ火加減が最適

鍋に使用している高品位アルミ铸件は熱伝導に長けているため、弱めの火力でも鍋全体に十分に熱を伝えることができます。通常強火が必要なレシピでも、トロ火・弱火・中弱火・中火のみで調理を行うことができます。

お手入れ



洗う

鍋が冷めてから食器用洗剤（中性洗剤）をスポンジに取り、優しく洗います。鍋肌をセラミックの薄い膜で覆っているので、スポンジで軽くこするだけで汚れを簡単に落とすことができます。



水気を拭きとる

洗ったあとは、キッチンタオルやペーパーなどで水気をきちんと拭きとります。調理面にカルキなどが残っていると、次に調理したときに焦げつきの原因になる可能性があります。



	Leggiero 22cm		Leggiero 18cm	
型式	RBO-MN22A(WH)	RBO-MN22A(MB)	RBO-MN18A(WH)	RBO-MN18A(MB)
品名コード	52-6643	52-6651	52-6669	52-6678
色	ホワイト	ブラック	ホワイト	ブラック
寸法 [mm]	φ 220 W287 × H126 × D100		φ 181 W246 × H111 × D85	
重量 [kg]	1.7		1.1	
容量 [L]	3.4		1.9	
使用できる熱源	ガス・電気※・オープン			
同梱品	内網・レシピブック			
希望小売価格 (税込)	¥28,600 (税抜¥26,000)		¥26,400 (税抜¥24,000)	

※IHクッキングヒーターでは使用できません



料理家/HITOTEMA主宰 谷尻 直子氏監修 レシピブック

Leggiero には、料理家 / HITOTEMA 主宰者である谷尻直子氏監修のレシピブックが付属されています。知恵と工夫が詰まったオリジナルメニューをお楽しみいただけます。

Option

ふたスタンド

¥2,310 (税抜 ¥2,100)

型式：RBO-FS1

品名コード：52-3490

素材：フェノール樹脂

寸法 [mm]：W110 × H40 × D70



ふた取っ手

¥2,310 (税抜 ¥2,100)

型式：RBO-FT1

品名コード：52-4241

素材：フェノール樹脂

寸法 [mm]：φ 57 × H49.5



Rinnai

本社 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号

インターネットでのお問い合わせ <https://www.rinnai.co.jp/contact/>

お電話でのお問い合わせ Tel. 0120-054321

リンナイお客様センター

月～土 9:00-18:00 ※日祝及び当社指定休日を除く

修理の受付時間：365日/24時間

携帯電話でのご利用はこちら Tel. 0570-550258

※PHSおよびIP電話からはご利用いただけませんので、一般電話 / 携帯電話からお願いたします。



注意事項

このカタログの掲載内容は2023年6月現在のものです。

・本カタログに掲載しております全商品の価格は、希望小売価格です。配送費等は含まれておりません。

・印刷物のため、実際の商品と異なることがありますのでご了承ください。

・商品の価格およびデザイン、仕様は改善のため、予告なく変更する場合があります。

Leggiero 公式サイト <https://rinnai.jp/leggiero/>

こちらは、Leggieroの公式サイトです。

ウェブサイトから情報をご覧になりたい方は、右のQRコードの読み取りをお願いいたします。



間違い電話が多くなっております。お電話いただく際には、番号を必ずお確かめのうえ、くれぐれもお間違いのないようお願いいたします。