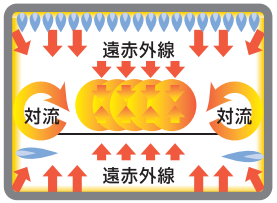
温めなおし

温め直しはグリルにお任せ。遠赤外線による加熱で**「外はサクッ、中はジューシー」**



両面焼きグリル

庫内温度は一気に350～450℃まで上昇するので庫内の空気全体で食材を包み焼き上げます。だから中はジューシー、外はパリッとして驚くほど美味しく調理ができます。

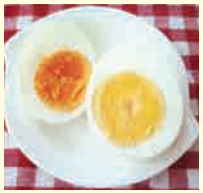
簡単料理

簡単調理もグリルにお任せ。
「ゆでずに作れるゆで卵」も作れちゃう。

作り方

1. 生卵を、湿らせたリードまたはティッシュで包んでから、アルミホイルで包む。
   ※卵は室温にもどしたもの

2. グリルで
   上下強火で約10分《完熟》
   上下強火で約8分《半熟》



魚を焼くだけじゃもったいない

コンロのグリルは万能選手

その他食パンも焼けちゃいます

簡単本格料理

ピザ&ダッチオーブン

オプションの**「クッキングプレート」**や**「ダッチオーブン」**を使えば本格料理も簡単にできます。
ガスならではの美味しさでピザも石釜風に出来上がります。
ダッチオーブンならおいしいケーキもできますよ。

※クッキングプレート、ダッチオーブンの使用は一部の機種に限ります。

クッキングプレート

ダッチオーブン

Q. でも魚のニオイが付かないの？

A. 魚のニオイが移りそう…気になりますよね。でもここがグリルのスゴイところ。
加熱中は食材の水分が水蒸気となり勢いよく外に出るので食材がニオイの吸着をふせぎます。

食材からの水分がニオイをガードする、というわけです。
でも、冷めるとその効果がなくなってしまうので、火を消したらすぐにトーストなどは取り出してくださいね。

はやい 乾太くん

衣類乾燥機で洗濯も時短！

お客様満足度95%のガス衣類乾燥機

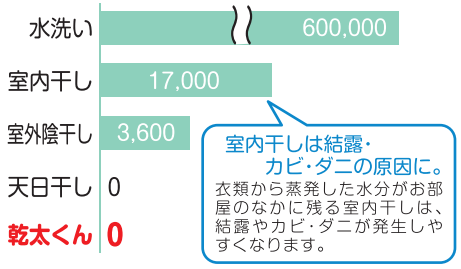
（大阪ガス調べ）

高い満足の理由は

家事時間の短縮

乾燥までの時間比較（洗濯物5kg）

雑菌・花粉の心配ゼロ



ガスならではの強い温風で、しっかり除菌できるので、赤ちゃんの衣類も安心して乾かせます。

ふっくらやわらかな仕上がり

こんなにふっくら具合に差があります！

毎日の洗濯を変えてくれるガス衣類乾燥機
お気軽に当社及び当社ショールームくらすテージまでお問い合わせください。