

【12/20（水）新発売】魚焼きグリルの活用で料理の幅が拡大！家事の時短も！

＜煮る/蒸す/燻す/炊く/ノンフライ＞ マルチなグリル調理サポートツール「ラ・クック アラカルト」

株式会社パロマ（愛知県名古屋市/代表取締役社長：小林弘明）は、12月20日（水）、グリル調理サポートツール「ラ・クック アラカルト」を発売します。



ラ・クック アラカルトは、スリットの無いふた付きでグリル庫内を汚さずに調理できる「ラ・クック」の新シリーズとして発売いたします。＜焼く＞ことを得意とするラ・クックと併せて、＜煮る/蒸す/燻す/炊く/ノンフライ＞とグリルでさらに広がる料理レパートリーが楽しめ、家事をラクにすることに貢献します。

厚さ3mmの肉厚容器により、ふたと本体の密着度を高めたことで、煮る、蒸すといった水分の多い調理も可能にしました。熱伝導に優れたアルミニウム合金製だから、容器全体を均等に加熱でき保温性も大幅アップ。余熱を上手に利用でき、省エネしながらおいしく仕上げることができます。

デザイン面にもこだわり、プレシャスアイボリーの本体色とゴールドの取っ手の組み合わせや、やわらかな曲線が、キッチンの美しいアクセントとして、また食卓にそのまま出しても おしゃれな高級感を演出します。ふたの3本のラインや曲線を基調としたデザインにより見た目の可愛らしさを引き立てます。

今回の開発では、ラ・クックをお使いいただいているお客様からのご要望を形にすることにも注力しています。「容量をもっと大きくして欲しい」といったお声に対して、従来のラ・クックに比べ7%容量をアップ（1.4L⇒1.5L）し、家族の多いご家庭でも活躍します。



製品情報

品名：ラ・クック アラカルト

型番：PGD-20H

セット内容：本体、ふた、網、ミトン、専用レシピ、
専用置台（ラ・クック/ラ・クックアラカルト兼用可）

メーカー希望小売価格：15,000円（税抜）

発売日：12月20日（水）

株式会社パロマ 広報室 担当：高橋

TEL：052-824-5251 FAX：052-822-1175