

グリルでもコンロでも使える！深さがあって料理が楽しくなる新しい調理容器
【炊く】【煮る】【冷食調理】【パン】【蒸す】ができる
『ラ・クック グランポット』新登場！

株式会社パロマ（愛知県名古屋市/代表取締役社長執行役員：中島真也）は、パロマ製ビルトインコンロで使用できるグリル・コンロ調理容器の深型タイプ「ラ・クック グランポット」を9月7日に新発売します。



「ラ・クック グランポット」は85mmの深型タイプで、汁物も安心して扱えるため、炊いたり煮たりといった料理が可能です。また、この深さを活かして、パン焼きや蒸し物（専用網付属）、燻製を行うこともできます。場所を取らないコンパクトな寸法ながら、2.4Lの内容量でご家族分の調理を一度にすることができます。材質はアルミニウム合金製で余熱調理にも適しています。蓋のつまみは真鍮製です。お手入れ性の高いWセラックコートを施し、カラーはトリュフブラウンで、落ち着いた高級感のある色味としました。

対応機種はパロマのビルトインコンロのうち、AVANCE（アバンセ）、CREA（クレア）シリーズ、FACEIS（フェイス）シリーズ、WITHNA（ウイズナ）シリーズとなります。

シリーズ名	品番	希望小売価格（税抜）
ラ・クック グランポットセット	PGDA-42BM	19,000円
製品サイズ（約）	長さ26.5×幅20×高さ8.5cm（つまみ含まず）	
セット内容	本体、ふた、専用網、ミトン、専用受け台、専用レシピ	
表面加工	セラミック塗膜加工	材料の種類 アルミニウム合金・真鍮

以上

本件に関するお問い合わせ先
 株式会社パロマ 広報室 : 052-824-5251（直通）

内容は発表時のものです。ご覧になった時点で、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。