

おいしい食事を毎日手間なく コンロメーカーの無水調理鍋 「Leggiero(レジェロ)」 2月1日発売

リンナイ株式会社(本社:愛知県名古屋市、社長:内藤 弘康)は、無水調理鍋「Leggiero(レジェロ)」(RBO-MNシリーズ)を2月1日に発売します。

近年、無水調理や自動調理に対応した高機能な調理鍋が注目を集めており、当社調査によれば幅広い世代が最新の調理器具に「より簡単に手早く料理ができる」ことを求めています*1。この度「おいしい食事を毎日手間なく」をコンセプトに無水調理鍋「Leggiero」を開発しました。「Leggiero」は高品位アルミ鋳物を採用し、一般的な鉄鋳物製にも劣らない優れた調理性能を発揮しつつ、鉄鋳物製の半分以下まで軽量化しました。無水調理に限らずコンロ上でのオープン風調理にも対応します。また、センサー付きガスコンロの便利機能が活用できる「Leggiero」専用レシピも考案しました。「おまかせタイマー調理」により、「湯わかし」や「温度設定」機能による調理や、プロが監修したレシピ通りのメニューを手間なく簡単に楽しめます。



Leggiero

レジェロ

音楽用語で「軽く、優美に」の意味。
軽さとスタイリッシュさを兼ね備えた鍋で、
毎日の暮らしを軽やかに、優雅に過ごせる幸せを。

発売日 2022年2月1日

希望小売価格

22cm 税込 27,500円(税抜 25,000円)

18cm 税込 25,300円(税抜 23,000円)

新商品の特長

- 優れた調理性能とお手入れ性
- 一つの鍋で多彩な調理 無水調理からコンロ上でのオープン風調理まで
- コンロの便利機能で「おまかせタイマー調理」専用レシピを同梱

《本件のお問い合わせ先》

リンナイ株式会社 営業本部 TEL 052-361-8211(代表)

(注)本資料に記載されている内容は発表日時点の情報です。

ご覧になった時点で、内容が変更になっている可能性がありますので、あらかじめご了承下さい。

*1 【熱と暮らし通信】「料理」に関する意識調査(2019年8月21日)

当社アプリ「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」ではオート調理機能の活用で手間なく簡単に作れる無水調理レシピが高く評価されています。

無水調理は食材から出た水分を活かすため、火加減の調整や加熱時間の見極めがポイントとなります。リンナイは2007年のデリシア専用ダッチオーブンの開発以来、コンロに合わせた専用調理器具を研究し続けてきました。より多くの家庭で手軽に無水調理が楽しめるよう、コンロメーカーとして無水調理鍋「Leggiero(レジェロ)」を開発するに至りました。

+R RECIPE で人気の無水調理レシピ^{※2}

レシピ名	レビュー
無水ロールキャベツ	★★★★★ 4.7
無水肉じゃが	★★★★★ 4.6
きのこたっぷり無水ハヤシライス	★★★★★ 4.8



新商品の特長

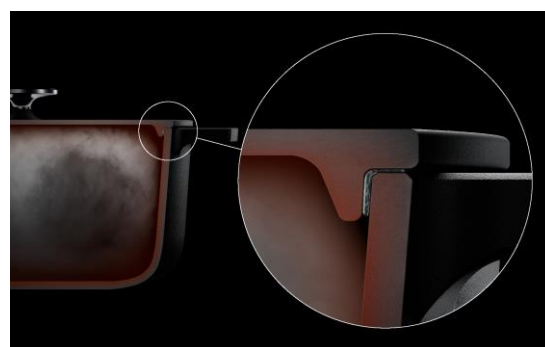
■ 優れた調理性能とお手入れ性

「Leggiero」は昇温速度、温度分布ともに優れた高品位アルミ鋳物を採用し、食材に手早く均等に熱を加えることができます^{※3}。さらに、本体とふたの隙間に水の膜を作る「ウォーターシール効果」により鍋内部が密閉状態に保たれ、無水調理性能を高めます。

長年のガスコンロ開発経験で培われたリンナイ独自の技術と、高い加工精度によって優れた調理性能を発揮します。

調理性能だけでなく、鍋の取り回しやお手入れ性にもこだわりました。「Leggiero」は、鉄鋳物製の無水調理鍋と比べて半以下の重さで、片手で持ち上げられます(RBO-MN18は1.1kg)。鍋の内側には食材が焦げつきにくいセラミックコート加工を施し、やわらかいスポンジで簡単に汚れを落とすことができます。

また、長く愛着をもって使い続けられるよう「Leggiero」専用のリペアサービス(有料)を提供します。リンナイグループの専門スタッフが再コーティングを施します。



ウォーターシール効果



^{※2} 2021年12月現在

^{※3} 昇温速度: 点火2分後の鍋底温度(平均)212度、温度分布: 点火5分後の鍋内部の温度差50度。当社調べ。

■ 一つの鍋で多彩な調理 無水調理からコンロ上でのオープン風調理まで

「Leggiero」は無水調理の他にも、蒸し調理や煮る調理はもちろんのこと、高い調理性能によりコンロ上でのオープン風調理にも対応します。



<無水調理>

水を入れずに素材の水分で調理するため、食材本来の甘みや旨みが溢れる味わいに仕上げることができます。



<オープン風調理>

オープンを使わなくても、コンロ上で簡単にグラタンなどのオープン風調理が可能です。じゃがいもは驚くほど濃厚、ホクホクに。



<蒸し調理>

火加減が難しいとされる蒸し調理でも、蒸し器要らずで簡単調理を実現。シュウマイや茶碗蒸しも毎日の献立に追加できます。



<煮る調理>

火力の自動調節により煮崩れしにくく、美しいまま柔らかく煮ることができます。短時間で仕上がる「さっと煮」も専用レシピで紹介しています。

■ コンロの便利機能で「おまかせタイマー調理」専用レシピを同梱

一部のセンサー付きガスコンロには「湯わかし」や「温度設定」、「タイマー」などの便利機能が搭載されています。「Leggiero」は、これらの機能を組み合わせて使用することで、コンロに加熱をまかせられる「おまかせタイマー調理」に対応します。

火加減の難しい蒸しものも簡単に調理

調理例

湯わかしモードでタイマーを設定し点火
火加減はコンロにおまかせでシュウマイのできあがり



湯わかし

+



タイマー



予約制レストラン「HITOTEMA」を主宰する料理家の谷尻直子さんが監修したレシピブック(同梱)では、「おまかせタイマー調理」で手間なく簡単に再現できるメニューを紹介します。



当社アプリ「+R RECIPE」では、「Leggiero」専用のオート調理レシピも公開します。「+R RECIPE」対応コンロ*4
なら、購入後も様々なレシピを楽しめます。



+R RECIPE





<https://rinnai.jp/app/plusrecipe/>



*4 2016年モデル以降の「DELICIA(デリシア)」、2021年モデルの「Lisse(リッセ)」が対応しています。

ラインアップ



型式				
	RBO-MN22(WH)	RBO-MN22(MB)	RBO-MN18(WH)	RBO-MN18(MB)
カラー	ホワイト	ブラック	ホワイト	ブラック
直径(cm)	22		18	
希望小売価格	税込 27,500 円(税抜 25,000 円)		税込 25,300 円(税抜 23,000 円)	
重量(kg)	1.7		1.1	
容量(L)	3.4		1.9	
付属品	内網、取扱説明書、レシピブック、アプリガイド			

本製品はガスコンロ、電気コンロ、オーブンで使用できます。IH クッキングヒーターでは使用できません。

(ご参考)本製品等の画像データは、リンナイニュースリリースウェブサイトの該当リリースよりダウンロードいただけます。

リンナイニュースリリース <https://www.rinnai.co.jp/releases/>