



【マルチグリル】
調理性とお手入れ性を兼ね備えた
ピアットで毎日を快適に



料理の幅が広がるピアットマルチグリルはカラーバリエーションも豊富。
多彩なラインアップでお好みに応えます。



空間イメージに合わせて選べる、豊富なカラーバリエーション

キッチン空間が華やか個性的なカラーから、シックにまとまる
艶やかなブラックまで。ピアットマルチグリルは7色のカラー展開をご用意。

焼く・あたためる・ノンフライ・解凍焼き上げ・冷凍食品に

波型プレートパンLグラネ

「焼く」にこだわって形状設計された波型プレート
フッ素加工を施しているので汚れも落としやすい

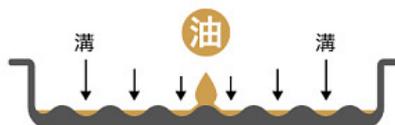


対応機種：プログレ(付属)

より油ぎれのよい形状でヘルシーに調理

プログレの専用容器「波型プレートパンLグラネ」は、溝に油が落ちやすい形状で、いっそうヘルシーに調理。フッ素加工付きで汚れも落としやすくなっています。

※ピアットマルチグリルの場合は「波型プレートパンL」をご使用ください。(P.73)



プレートパンL

魚はもちろん肉もヘルシーに焼き上げる
フラットで洗いやすい浅型プレート



対応機種：プログレ(別売)、ピアットマルチグリル(付属)

余分な油を落としながらヘルシーに

魚や肉などの調理はもちろん、あたため直しまでカリッと仕上げる浅型タイプ。プレート底面の傾斜により、余分な油を落とし、ヘルシーに焼き上げます。



煮る・蒸す・炊飯・無水調理・低温調理・燻製・パンに

キャセロールL

従来のグリルでは作れない煮ものもおまかせ
フタ付き容器でグリル庫内も汚さずに調理



対応機種：プログレ(付属)、ピアットマルチグリル(別売)

煮る



蒸す



パン



多彩な料理を日替わりで

基本のごはんから、
パンや燻製までつくれるマルチグリル。
お惣菜のあたためにも使えて、
毎日便利にフル活躍します。

マルチグリルのできること

焼く	煮る	蒸す
炊飯	低温調理	無水調理
あたためる	ノンフライ	解凍焼き上げ
冷凍食品	パン	燻製
パン発酵焼き上げ		

対応機種：プログレ、ピアットマルチグリル
※ピアットマルチグリルには搭載されていない機能がごさいます。詳細はP21をご覧ください。



焼く

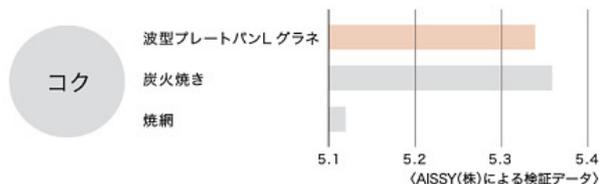
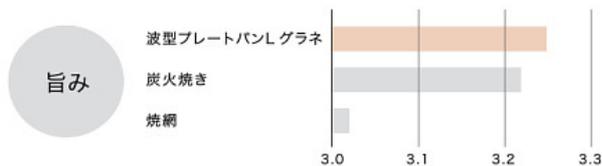


波型プレートパンL グラネなら、魚の余分な油を落としつつ、ふっくらおいしく焼き上がります。調理後のお手入れもラクラク。

グラネで焼いた鮭は炭火で焼いた鮭と同等の仕上がりに (プログレ&グラネなら炭火焼きと同じ味をグリルで手軽に調理できます。)

波型プレートパンL グラネ、炭火焼き、焼網を使用して焼いた鮭をそれぞれ味覚センサーで検証しました。

※0.2以上の差で一般的に95%以上の方が味の違いを感じます



解凍焼き上げモードもご用意

下味をつけて冷凍しておいた鶏肉や魚は、解凍焼き上げモードで、凍ったままセットし、時間を設定するだけで、自動で焼き上がります。



煮る



煮ものも、材料を切って調味料を加えるだけ。あとは上下の温度ムラが少ないマルチグリルが、仕上がりのムラや煮くずれを抑えてくれます。

蒸す



蒸しものには深型のキャセロールが活躍。水を注ぎ、フタしてから蒸しモードで加熱します。余熱まで上手にいかして、プリンや茶碗蒸しもめらかに。

炊飯

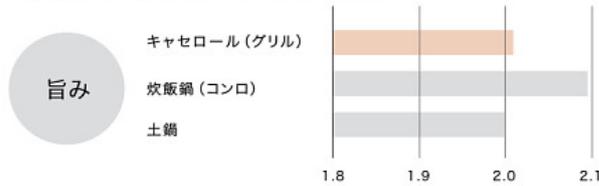


白米はもちろん、炊きこみごはんや玄米にも対応。ごはん早炊きモードなら1合20分で炊き上がり、炊飯鍋を使ってコンロでの炊飯も可能です。

土鍋で炊いたごはんと同じ仕上がり (グリルでもコンロでも土鍋と同等のおいしいごはんを炊き上げます。)

マルチグリルでキャセロールを使用した炊飯、コンロで炊飯鍋を使用した炊飯、土鍋による炊飯を味覚センサーで検証しました。

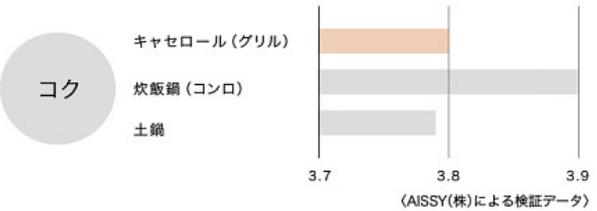
※0.2以上の差で一般的に95%以上の方が味の違いを感じます



低温調理



温度管理が難しいローストビーフや蒸し鶏なども、専用の調理器具がなくても低温調理が可能。耐熱ポリ袋に入れ、湯せんでじっくり火を通します。



無水調理



おうちで手軽にヘルシー調理。野菜の栄養を効率よく摂取できる無水調理は、時短メニューとしてもおすすめです。

あたためる



冷めたエビフライなどの揚げものも、あたため機能を使えば、焦がさず自動で火加減を調節。揚げたてのおいしさがよみがえります。

ノンフライ



揚げ油を使わずに調理できるから、揚げもの料理を手軽に食卓へ。カリッとヘルシーに仕上がります。

冷凍食品



市販の冷凍食品を、できたてのおいしさに。餃子、から揚げ、炒飯など、選べる多彩な設定メニューで最適に加熱します。

パン発酵 焼き上げ



こねて成型した生地をセットし、時間を設定するだけで、発酵から焼き上げまで調理。難しいイメージのパン作りが、休日の趣味になります。

燻製



スモークチップを使用して、チーズ、手羽先、たまご、ソーセージなど様々な食材を燻製に。香ばしい大人のおつまみが仕上がります。(付属のキャセロールLに燻製網が同梱されています)