

# 秋の大感謝祭

秋のお買い得満載!

有効期間 2023年10月22日まで

今ならチラシ掲載の対象コンロをご購入の方に **もれなくプレゼント!**

A ①②⑦のご購入なら

「ラ・クックグラン」プレゼント!

11,990円相当



B ⑥のご購入なら

「すぐラク3点セット」プレゼント! 7,040円相当



## 目玉商品

repla (リプラ)



水なし両面焼グリル/60cm 希望小売価格170,060円

① PD-509WS-60CV(ティアラシルパー)

Sisto (シスト)



水なし両面焼グリル/60cm 希望小売価格161,150円

② PD-200WS-60CK(クリアパールブラック)

特別価格 税込 **80,000円均一**

工事費別 ※1

La-cook

グリルでラクラク調理!! お手入れもラク!

「ラ・クックグラン」

大容量タイプ

グリル専用の、フタ付き調理器具「ラ・クックグラン」は、さんまも丸ごと焼ける大容量タイプです。グリルの内部を汚さず調理でき、しかもパンやスイーツなど料理の幅もぐっとひろがります。



3色のカラーバリエーションから選べます。



3 ラ・クックグランセット

専用レシピ・受け台・ハンドル付き  
希望小売価格 11,990円

特別価格 9,600円



ラ・クックを洗う 拭いて戸棚へ

10回焼いた後の比較



グリルがキレイ!!  
お手入れがラク!!

99.9%  
カット

焼き網で調理  
グリル内はベトベト。

ラ・クックグラン(ふた有り)で調理  
10回焼いてもグリル内はピカピカ。

ラ・クックグランは上面に穴のないふた付き。グリル内に油が飛び散らないから魚焼きグリルはずっと「クリーングリル」。

※試験方法: PA-A96WCRにて「焼き網」ラ・クックグラン)でさんま3尾を調理。グリル庫内の各お手入れ部品(焼き網、ラ・クックグランを除く)へ油はねの量を5回測定し平均値を算出する。焼き網(強火:12分)ラ・クックグラン(強火:15分)にて調理。(イロヤマ調べ)

毎日の料理もおまかせ!!

ラ・クックグラン  
オートメニュー機能

ラ・クックグランを使用し、調理モードとお好みの焼き加減を設定するだけで、焼き魚の他にも肉料理、トーストやケーキなどのさまざまなメニューを自動で焼き上げます。



おすすめレシピ



やみつきちicken

レシピはこちら



リンゴのアップル  
パイ風トースト

レシピはこちら

●ご注文・お問い合わせはお気軽にこちらまで。

株式会社あみや商事

本社 新城市的場46-47合併地 TEL(0536)22-2102  
 新城支店 新城市大宮字清水1-9 TEL(0536)22-2103  
 豊川営業所 豊川市谷川町洞141 TEL(0533)86-2330

基本標準工事費は ※1ビルトインコンロ8,800円(税込)、※2レンジフード19,800円(税込)、※3ふる給湯器33,000円(税込)、※4循環金具5,060円(税込)となります。現場によって異なる場合がございます。詳細はお問い合わせください。

