



美味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

2022

2.1 TUE

DEBUT

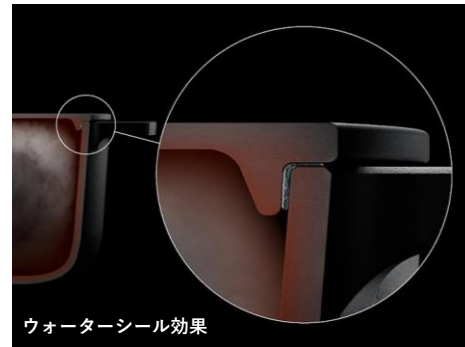


私たちは質実柔健という独自の思想をもとに、新しい食事体験を提供するためにこの鍋を作りました。  
簡素な佇まいでありながら上質であり、毎日使いたくなるような実用性を兼ね備えています。

## 調理性能 Cooking performance

「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。さらに、本体とふたの間隙に水の膜を作る「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と、高い加工精度によって優れた調理性能を発揮します。



ウォーターシール効果

## ! ATTENTION

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

## お手入れ性 Easy to use

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分以下の重さで、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。



鉄鋳物製の約半分の重さ

## 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  
Water-less

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  
Oven-Baked

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  
Steamed

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  
Stewed

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



湯わかし タイマー



## 火加減の難しい蒸し物も簡単に調理

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

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、コンロに加熱を任せられ「おまかせタイマー調理」に対応します。



## Leggiero 専用レシピ同梱

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ています。



## +R RECIPE 2.2 WED UPDATE

携帯アプリ「+R RECIPE」では、「Leggiero」専用のオート調理レシピも公開します。  
DELICIAやLisseといった「+R RECIPE」対応コンロ※なら、購入後も様々なレシピを楽しめます。  
※2016年モデル以降のDELICIA、2021年モデルのLisseが対応しています。

## Line-up



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 27,500円 (税抜 25,000円)	税込 25,300円 (税抜 23,000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			