

# 作る人も、食べる人も、 みんな笑顔に。

時代の流れとともに、家族のあり方や暮らし方も変わっていきます。

それでも変わらないのは、みんなで美味しいごはんを食べる喜び。

その喜びのための準備やあと片付けが、

だれかにとって負担にならないように。

時間に追われることなく、だんらんを楽しめるように。

そして日々のクッキングで、みんなが笑顔になることを

Kamomeは提案します。



## Kamome Grill Pan

カモメ グリルパン



# TASTE GOOD

おいしさの理由



そのままテーブルに出せるシンプルなデザイン。毎日使って欲しいから、キッチンに置いても、そのままテーブルに出しても違和感のない、シンプルなデザインに。愛らしいフォルムとマットな表面加工で、インテリアに馴染みます。



厚手のアルミダイキャスト鍋で美味しく！  
Kamomeグリルパンの鍋は、肉厚のアルミダイキャスト製。熱伝導率が高く、蓄熱製・保温性に優れているため、食材への火の通りが均一で冷めにくいのが特長です。

保温、炊飯、煮込み、焼き。  
さまざまな調理ができる最大230℃の温度設定。  
60～230℃まで温度設定ができるので、おいしいごはんから鍋物、メインになる煮込み料理やパスタ、焼き物まで自在に作れます。保温機能付きだから、帰りが遅くなった家族にもあたたかな料理を出すことができます。

料理のレパートリーが広がるね！



## Grill Pan

K-GP1



電源コードはマグネット式だから安心。



アイボリー(IV)



ブラック(BK)



電源/温度調節つまみ

60℃～230℃の温度調節が可能なので、保温から炒めものまで自在にご使用になれます。



お鍋

お鍋は取り外してIH調理器でもご使用できます。  
※直火ではご使用できません。



マグネット着脱コード



温度調節  
60～230℃



保温機能



ごはん3合炊



アルミダイキャスト鍋



鍋の容量 2L  
(なべ料理  
約4人前)



レシピブック  
付き

電源	AC 100V 50/60Hz	サイズ	約 幅28.8・奥行22.5・高さ21.7cm	付属品	● レシピブック
消費電力	800W	鍋の容量	2L		
温度調節	60℃～230℃	重量※本体のみ	2.7kg(電源コード含まず)		
保温機能	有	コードの長さ	2.5m		