

おいしさに彩りをそえる。
piatto
ピアット



GOOD DESIGN
AWARD 2018



キッチンに美しく馴染むデザインと質感。

しっくりと馴染むなめらかなフェイスデザインや点火ボタン、多彩な色展開が魅力のピアットシリーズ。
ホワイトカラーも展開し、明るい色のキッチンとの親和性を高めました。

ピアットシリーズは2種類のグリル



ピアットの
製品動画を見る



TYPE 1

マルチグリル

焼網を使わずに専用の調理容器で調理。温度センサー付き下火バーナーで多彩なレシピを自動調理。



温度センサー付き下火バーナー

容器の温度を細かく検知し
自動で繊細に火加減を調節して仕上げます。



▶ P51 ピアットマルチグリル

TYPE 2

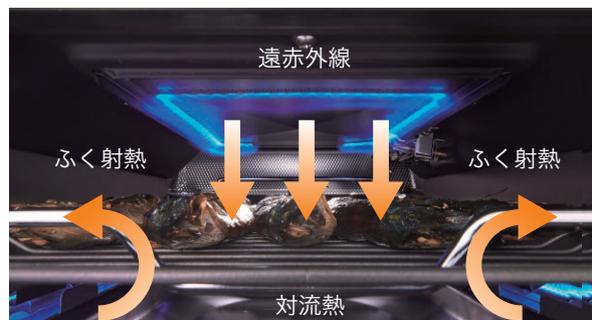
焼網グリル

遠赤外線とガス火による対流熱で食材を両面から焼き上げる従来型のグリルタイプ。



無水両面焼き

素材の内部までしっかり加熱。
表面はこんがり焼き上げ、旨味を中に閉じ込めます。
食材を裏返す手間がありません。



▶ P57 ピアットワイドグリル

▶ P60 ピアットライト、2口タイプ