

GR





G:

超越し、魅了するキッチンへ。

「Less is more. — より少なく、より豊かに」

「God is in the details. — 神は細部に宿る」

哲学を掲げ、デザインの視点からキッチンの常識を超えることに挑んだG: LINEは、長年築き上げてきた技術が結実し、現代の感性やライフスタイルを牽引するハイエンドなキッチンシリーズとして進化を続けてきた。Grand, Great, Gold……。 “G”という頭文字を持つ言葉には、不思議に壮大で崇高なさまを想起させるものが多い。G: LINEは、そこに「Grace(優雅さ)」「Glamorous(魅力的)」という概念を添え、「魅せる機器」としての憧れを醸成する。素材にこだわり、堅牢でデザイン性に富んだG: LINEは、そこから生まれる料理の、それが佇む空間の、さらには暮らし全体の質を高める起点となっていく。

For a transcendent, captivating kitchen.

Less is more.

God is in the details.

True to these philosophies and our commitment to surpassing conventional ideas of what a kitchen can be in terms of design with the G: LINE, we have harvested the fruits of many years of technological development to take our high-end kitchen series to the next level with modern sensibilities and the power to set the tone for your lifestyle. Grand, Great, Gold ... So many G-words have the exceptional ability to evoke images of the magnificent and the sublime. In that spirit, we have equipped the G: LINE with alluring appliances that stoke aspirations to pair with the additional concepts of Grace and Glamor. Made of only the finest materials, and with a substantial presence and a wealth of design sense, the G: LINE is the foundation of a higher standard of cooking, interior design, and living.



101

これまでの価値観を超える。

G:LINEは「現代のキッチンスタイルは“使う”時間よりも“観る”時間が長い」という気づきから生まれた。G:101は、まさにG:の世界観を体現したプロダクトだ。それは空間で静かな主張をする贅沢な逸品。重厚な鉄と静謐なガラス。光と陰。織りなすコントラストが生活空間に重厚さと上質さを漂わせる。「神は細部に宿る」という美学をそのまま体現する、力強くも繊細、シンプルにして深遠な佇まい。空間に調和と安定をもたらす建築的な視点に立ち、ごく細部にまで全方位にわたって貫かれた「静のデザイン」。そこに存在することで、空間はもちろんのこと、暮らしそのもののさえも上質に、魅せる。デザイン性においても、機能性においても、これまでのコンロに対する価値観を超越し、キッチンという空間への常識に挑んだ。

Surpassing the conventional idea of value.

The G:LINE was born from the realization that the modern kitchen is in the line of vision for a greater amount of time than it is used. The G:101 is the embodiment of everything the G:LINE stands for. It is a luxurious masterpiece that quietly announces its presence in the home. The interweaving contrasts of light and dark, and of stately steel and tranquil glass lend an air of substance and elegance to your living space. The strength balanced with delicacy and simplicity create a profound presence that embodies the aesthetic that God is in the details. A quiet look that achieves stability and harmony with surrounding spaces in architectural terms permeates every corner of the appliances. Its presence will elevate the quality of your kitchen and make your entire living space more elegant and alluring. In terms of both design sense and functionality, we have transcended the conventional notion of a cooktop and challenged the idea of what a kitchen can be.





201

「静」に秘められた熱量。

現代を生きる人々の、上質を求めるライフスタイルや感性に呼応するハイエンドなキッチンシリーズG:LINEは、「God is in the details. — 神は細部に宿る」の哲学がプロダクトの細かなディテールに息つき、研ぎ澄まされた意匠と、使い心地を追求した機能性とを兼ね備える。その遺伝子を引き継いだG:201は、圧倒的な熱量の過熱式水蒸気により、高い調理性を有するオープンとして誕生した。静かな佇まいのなかに、革新的な力量を内包している。フロントに配された力強いシルバーは、G:LINEのつやめく深い漆黒を引き立て、空間に新たな表情をもたらす。

Energy hidden in the stillness.

The G:LINE — our high-end kitchen series worthy of the sensibilities and elegance-seeking lifestyles of modern people — is both extremely well designed and supremely functional, evidenced by the presence of the philosophy “God is in the details” in every last detail of the product. The same spirit lives in G:201, our new superheated steam oven with amazing heating capacity for advanced cooking performance. The appliance’s subtle appearance encapsulates its innovative capacity. The bold silver on the front of the appliance brings out the best in the glistening jet-black characteristic of the G:LINE to deliver a new accent to your home.



101

建築的アプローチで構築された堅牢なデザイン。細部にまで徹底的にこだわり抜きながら、空間全体へスタイリッシュに調和させ、そこに安定をもたらすという建築的な思想でデザインされたG:101は、キッチンを感じ度の高い空間へと昇華させる。揺るぎない信念の下に、徹底したミニマリズムから生まれる完璧なバランス、あらゆる角度からの視線に耐えうる美しさは、建築のごとく時を経てその存在感を増していくことだろう。

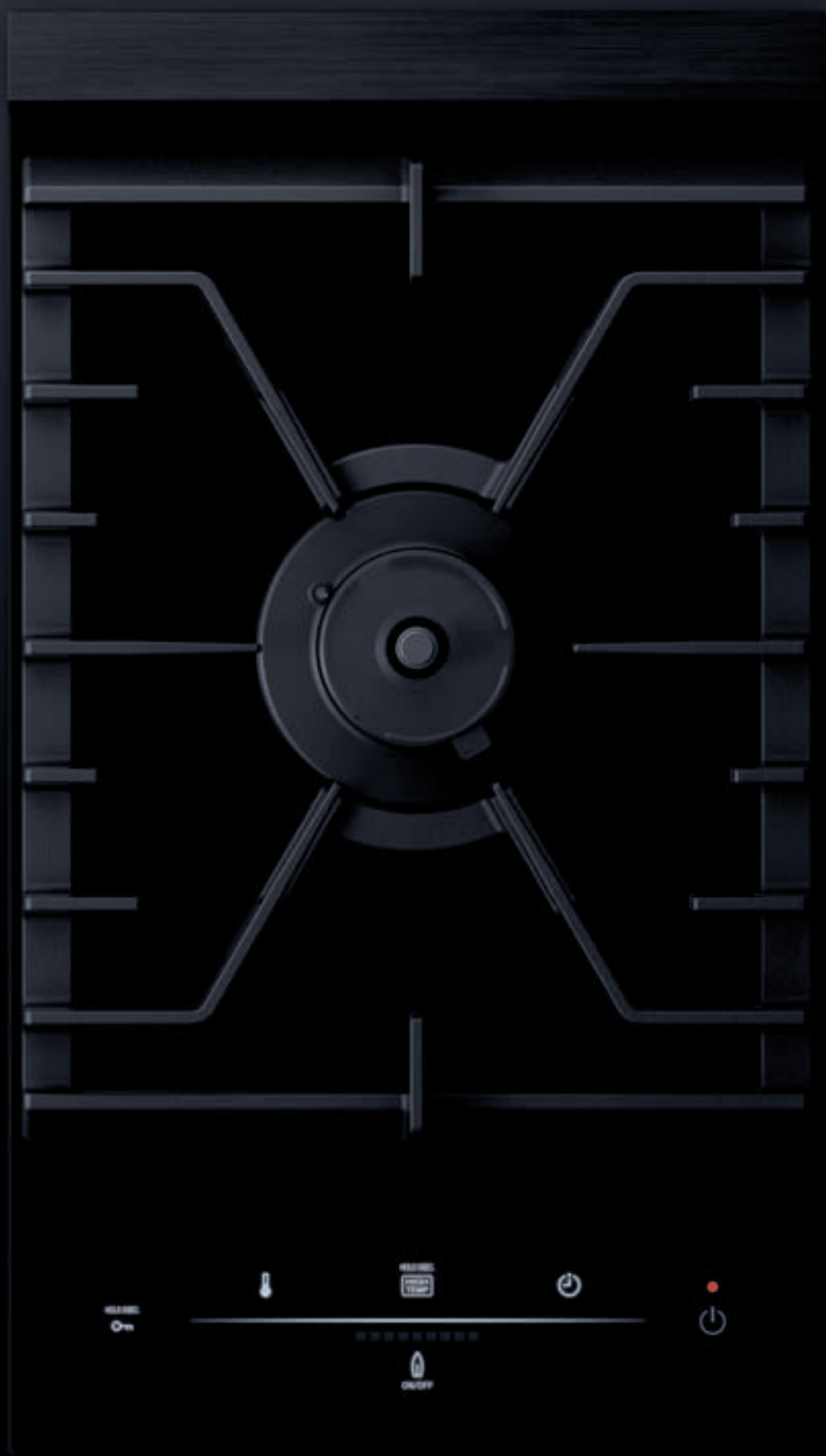
A solid design created from an architectural approach. With every last effort expended on the details and a design based on the architectural concept of providing stability while stylishly harmonizing with overall interior designs, the G:101 elevates your kitchen into a haven of high sensitivity. The impeccable balance born from an unwavering devotion to minimalism, and the aesthetic beauty visible from all angles should enhance the appliance's presence over time in a way similar to works of architecture.



Black — The color black is a fitting identity that eloquently describes life after introducing G:LINE appliances to your home. It is an unimpeachable color at the core of all colors. It elicits a sense of luxury and substance. It relaxes the viewer as it blends seamlessly with your interior design. It exquisitely highlights the blue flame of the burner. As the color imbued with the trivets of the G:101, black is elevated to a glistening jet-black that boldly announces its presence in your home while withstanding the demands of daily cooking.

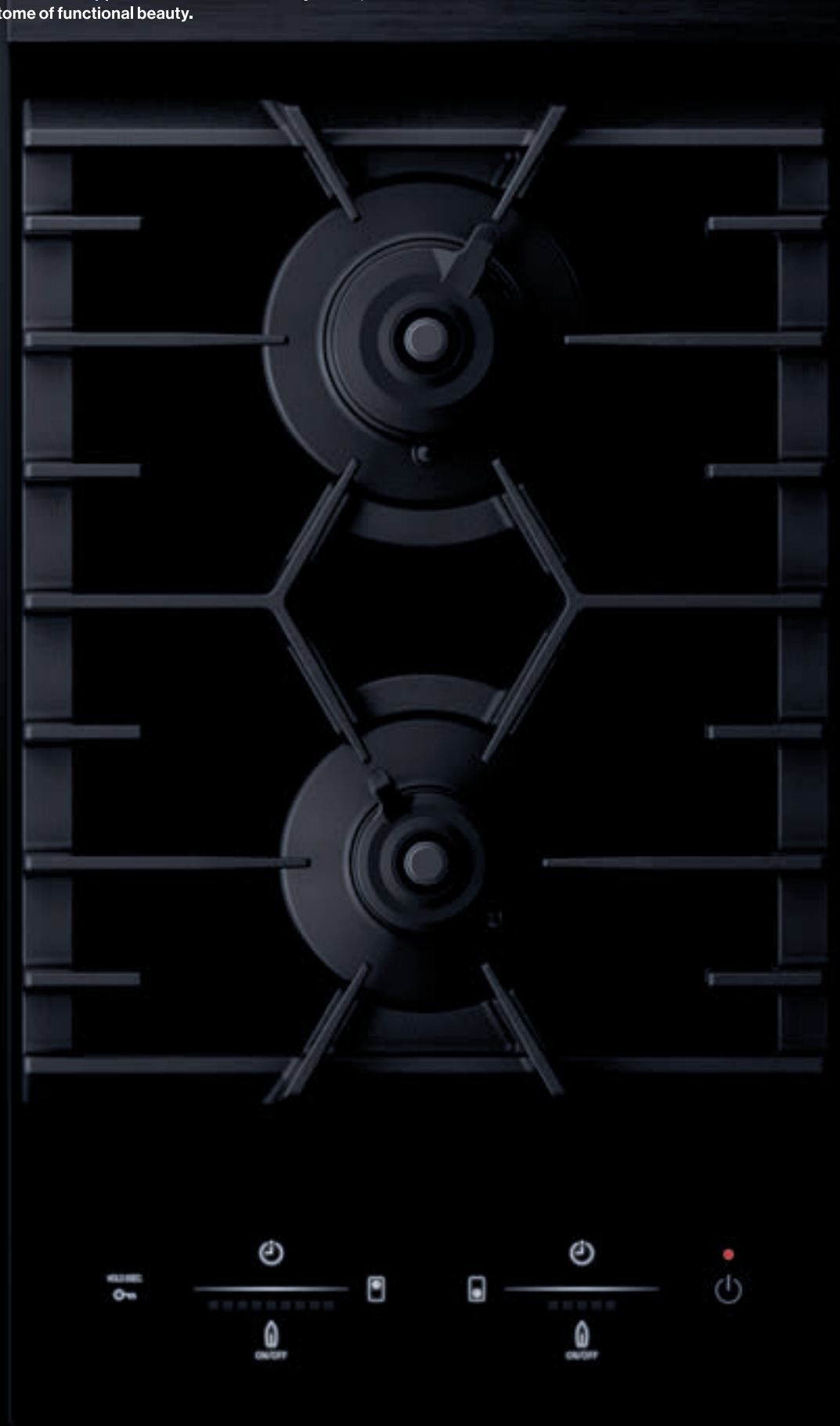
Black —。「黒」こそが、G:の世界を雄弁に物語るアイデンティティとなり得る。何ものにも染まらない色にして、すべての色の結節点でもある黒。高級感と重厚感を演出する黒。空間になじみやすく落ち着きをもたらす黒。ガスの青火を美しく魅せる黒。G:101のごとくに込められた「黒」は、日々の調理に耐え得ると同時に空間で圧倒的な存在感を示す、つやめく深い漆黒へと高められている。





Design —— The G:101 enhances the style of your home as well as the quality of your life. Seeing the appliance is a delight; touching it is a pleasure. Its presence is the product of the ever-advancing design philosophy of the G:LINE. The quiet design captivates your eye and brings your home alive. The flat touch panel and simple UI design make the appliance both sleek and easy to use, and are the epitome of functional beauty.

Design ——。空間としての品格だけでなく、暮らしの質をも高める。観るだけでなく、触れるたびに喜びを享受できる。その存在感こそが、G:LINEが追求してきたプロダクトのデザイン哲学の産物だ。観る者を魅了する「静のデザイン」が息づく佇まい。フラットなタッチパネルとシンプルなUIデザイン。それらは、洗練されているばかりでなく、使いやすさも兼ね備えた、機能美という結果をまとった。





201



G:201、そのデザインのミッションは、オーナーのライフスタイル空間に融合し、寄り添うこと。大人の暮らしをつかさどる静寂のムードを壊さない存在であることを目指し、空間の起点となって研ぎ澄まされたキッチンのスタイルを構築すること。決して主張することなく、他のツールとの親和性を重んじること。静かなる存在感こそが、G:201に吹き込まれた思想だ。

The goal of the G:201 design is an appliance that blends into your living space and joins you in your life. The aim is to create a presence that maintains the mood of quietude that governs the sophisticated life, and a position at the center of your home to establish a scintillating kitchen style. The emphasis is not on dominating the home, but on compatibility with your other appliances. The subtle presence is the essence of the ideology imbued in the G:201.



Noiseless—— The G:201 is solid and substantial, yet these qualities can be muted in some situations by the sharp image of the oven and cooktop created by chipping away at visual noise. The masterful contrast of light and dark and expertly chosen textures of the materials give the appliance a pleasingly blank look when it is not in use. No doubt the quiet look of the G:201 will make you aware of a subtle presence not achieved by conventional home appliances.

Noiseless——。堅牢で重厚だが、視覚的なノイズが削ぎ落とされたシャープな印象のそのオープンレンジは、時として気配を消す。G:201は、光と陰によるコントラストや素材のテクスチャーを活かしたデザインによって、使わないときにはブラックアウトして表情を隠す。G:201の「静」のデザインは、これまでの家電製品が帯びてこなかった「静かなる佇まい」という価値に気づかせてくれることだろう。





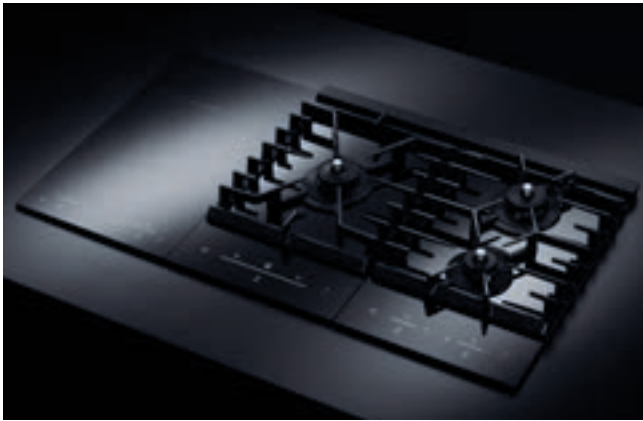
Functionality——The G:201 is a multifunctional oven with the versatility to fit into a variety of modern lifestyles; it is always there for busy weekdays, days off where all you want to do is cook, gatherings with family and friends, and more. The microwave boasts plenty of simple warming features as well as custom options. The superheated steam oven has amazing heating capacity for everything from everyday steamed dishes to creating authentic flavors, allowing you to expand the boundaries of your cooking abilities. The G:201 features both of these superb functions. The outstanding functionality pairs well with a diverse array of lifestyles and brings elegance to your dinner table.

Functionality——。多忙な平日、じっくりと調理したい休日、そして集いの機会……。G:201は、現代のさまざまなライフスタイルにシナやかに寄り添うマルチ機能オーブンだ。多岐にわたるシンプルな温めメニューを持ちながら、好みに応じたマニュアル操作も可能な電子レンジ。圧倒的な熱量で一般的な蒸し料理から本格的な味わいの実現まで、調理の幅を広げる過熱式水蒸気オーブン。それら両者の機能をあわせ持つ。多様なライフスタイルにフィットする圧倒的な機能性は、食卓を優雅に拡張する。



G:101

Gas Hob, IH



：デザイン

堅牢なごとくデザイン

重厚感を保ちながら、掃除の際には負荷にならない重さで設計されたステンレス製の全面ごとく。堅牢なデザインは調理時に安定感を生み出すだけでなく、鍋ずらしなども可能に。調理の自由度が確実に広がります。

トッププレート

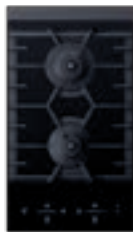
ショット社(ドイツ)製のブラックガラスのトッププレートはフラットでお手入れが簡単。ホワイต์LEDの天面表示と軽く触れるだけで操作できる静電タッチスイッチを採用し、視認性と操作性を両立。非調理時は電源ボタン以外は全て消灯可能。深みのある高級感を演出します。

：設置／インテリア性

30cm幅の組み合わせ可能なコンロを採用したため、コンロの数や大小のサイズ、ガスコンロやIHクッキングヒーターの種類なども自由に選べる点も魅力です。例えば、スペース全面に複数のごとくを整然と配し、調理の利便性にこだわった組み合わせ。コンロとコンロの間にあえて空間を作ることで、調理スペースを贅沢にとり優雅で洗練された佇まいを生み出すレイアウト。IHタイプとガス口タイプのコンロを、共存させることも可能。自分仕様のキッチンへとカスタマイズを楽しんでいただくことができます。



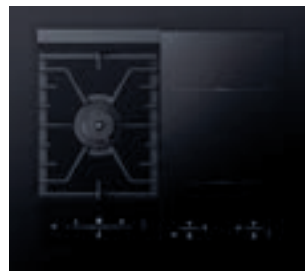
RHD312GM1RA



RHD322GM1TA



RHKD321GM1T(A)



ガス強化力とIHの組み合わせ。



調理性にこだわった組み合わせ。
全面ごとくで鍋をずらすのも思いのままです。



調理スペースにもこだわった贅沢な組み合わせ。
コンロの間に空間を作ることで優雅で洗練された佇まいに。

：オプション

連結後部フィルター(2連用):RBO-78-60(品名コード:52-6103)希望小売価格(税込)¥13,200(税抜¥12,000)

連結後部フィルター(3連用):RBO-78-90(品名コード:52-6111)希望小売価格(税込)¥17,600(税抜¥16,000)

フード連動用コネクタ(2連用):RBO-R79-60(品名コード:52-6129)※希望小売価格(税込)¥4,510(税抜¥4,100)

フード連動用コネクタ(3連用):RBO-R79-90(品名コード:52-6137)※希望小売価格(税込)¥5,830(税抜¥5,300)

連結部材セット:RBO-72(品名コード:52-5988)希望小売価格(税込)¥5,500(税抜¥5,000)

IH換気連動用ハーネス:RBO-80(品名コード:52-9900)希望小売価格(税込)¥4,620(税抜¥4,200)

※連結設置時、レンジフード連動させる場合に必要です。

：機能／安全装置

ガスドロップインコンロ

○調理油過熱防止装置：揚げもの調理時などに危険温度になる前に、自動消火します。○焦げつき消火機能：鍋底の焦げつきがはじまり、鍋を傷める前に自動消火します。○コンロ消し忘れ消火機能：約2時間で自動消火します。また、自動消火の設定時間は30～120分まで10分単位でカスタマイズできます。○立ち消え安全装置：風や煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止めます。○温度調節機能：130～220℃まで10℃刻みで調理油の温度を自動的に一定に保つことができます。^{※1}○コンロタイマー機能：1～120分まで1分刻みでセットで、設定時間になると自動消火します。○中火点火機能：点火時の炎のあふれをおさえるために中火で点火します。^{※1}○ロック機能：操作スイッチを非表示にし、電源とロック（解除）以外の操作ができないようにします。○レンジフード連動機能：コンロを点火すると自動的にレンジフードが運転します。コンロを消火するとレンジフードの切タイマー終了後にレンジフードが自動的に停止します。^{※2}○停電時対応：電源供給がされないような非常時であっても、付属の電池ケースに単1形アルカリ乾電池2個を装着することで使用することができます。^{※3}

^{※1} RHD312GMIRAのみ ^{※2} 加熱機器連動タイプのレンジフードを設置した場合のみ対応
^{※3} 3点消火と火力調節のみ操作可能で、便利機能は使用できません。RHD322GMITAは、後ろバーナのみ使用できます。



IHクッキングヒーター

○切り忘れ防止機能：約2時間で自動停止します。また、自動停止の設定時間は30～120分まで10分単位でカスタマイズできます。○高温自動調節機能：鍋底が高温になると、自動で火力を調節します。さらに温度が上昇すると自動で加熱を停止します。○過熱防止機能：機器内部が過熱状態になると火力制御します。さらに機器内部が過熱すると自動停止します。○高温注意表示：使用後、トッププレートが熱い間はプレート上に「Hot」を表示します。○鍋無し自動停止機能：鍋をはずすと火力表示が点滅し加熱を停止しますが、鍋を戻すと加熱を再開します。鍋をはずした状態が約1分続くと加熱を停止します。○小物検知機能：スプーンやフォークなどの小物は加熱しません。○ロック機能：いたずらや誤操作を防ぐロック機能です。○ブースター機能：火力「9」の状態から、「+」スイッチを1秒間押すと火力「9」のLEDが点滅し、さらに火力が強くなります（約10分間）。○タイマー機能：タイマー機能（1～120分）を搭載し、設定時間後に自動でIHヒーターを停止させます。


：仕様表

	1口ガスドロップインコンロ RHD312GMIRA	2口ガスドロップインコンロ RHD322GMITA	2口IHクッキングヒーター RHKD321GM1T(A)
品名コード	52-4942	52-4977	52-2698
希望小売価格（税込）	¥306,900（税抜¥279,000）	¥306,900（税抜¥279,000）	¥328,900（税抜¥299,000）
トッププレート	セラミガラス	セラミガラス	セラミガラス
ごとき	ステンレス鉢物	ステンレス鉢物	—
外形寸法mm／高さ×幅×奥行	104×291×515	104×291×515	84×291×510（ワークトップ下の高さ≒76）
開口寸法mm／幅×奥行	268×490	268×490	268×490
質量（kg）	8.5	9.0	6.5
ガス消費量	強火力バーナ	—	—
kW	標準バーナ	—	—
13A（kcal/h）	小バーナ	13A.2/33（2.000）/LPG.2/30（0.164）	—
LPG（kg/h）	全点火時	13A.1/27（1.090）/LPG.1/27（0.091）	—
—	—	13A.3/51（3.020）/LPG.3/51（0.251）	—
ヒーター	定格電圧・消費電力	—	単相200V/3200W（50-60Hz）
—	消費電力（前）	—	1200W（ブースター時1500W）
消費電力（後）	—	—	2000W（ブースター時2500W）
点火方式	※IHクッキングヒーターは操作方法	タッチ式、連続スパーク点火	タッチ式
ガス接続	15A（1/2B）銅管又は金属可とう管	15A（1/2B）銅管又は金属可とう管	—
配管接続位置	機器下方右後	機器下方右後	—
使用電源	AC100V 50-60Hz 電源コード長1.8m	AC100V 50-60Hz 電源コード長1.8m	単相200V 50-60Hz 電源コード長1.9m
消費電力（W）	運転時7W（50-60Hz）待機時0.4W（50-60Hz）	運転時6W（50-60Hz）待機時0.4W（50-60Hz）	3200W（50-60Hz）待機時約1W（50-60Hz）
ガス種	12A・13A/LPG	12A・13A/LPG	—

2006年度省エネ基準達成率

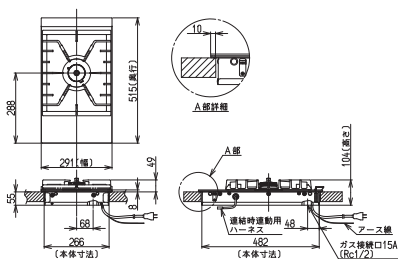
基本形式	1口ガスドロップインコンロ RHD312GMIRA	2口ガスドロップインコンロ RHD322GMITA
目標年度2006年度		
省エネ基準達成率	13A.107%/LPG.107%	13A.106%/LPG.106%
エネルギー消費効率	13A.52.2%/LPG.52.2%	13A.51.6%/LPG.51.6%
強火力バーナ	13A.52.2%/LPG.52.2%	—
標準バーナ	—	13A.50.9%/LPG.50.9%
小バーナ	—	13A.53.2%/LPG.53.2%
区分名	B	B

省エネ性マークについて

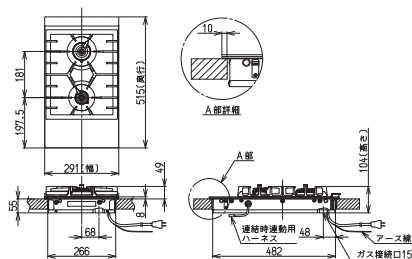
 このマークは省エネ基準を達成した機種を示します
「06年省エネ基準達成率」は、省エネルギー法に定められた2006年度基準に対する達成率を表示しています。％の数値が大きいほど省エネ性が優れています。エネルギー消費効率は省エネルギー法に定められた、JIS規格条件でガスステープルを使用したときの効率を表したものです。RHD322GMITAのエネルギー消費効率＝（中バーナ熱効率×2.1＋小バーナ熱効率×1）×（2.1＋1）

○表示の標準バーナは中バーナを示します。○各バーナの熱効率、エネルギー消費効率は、ガス種13A、LPGの熱効率の値です。○区分名は経済産業省告示第315号による。

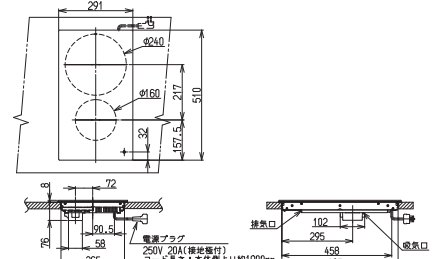
〈外形寸法図〉ガス1口タイプ RHD312GMIRA



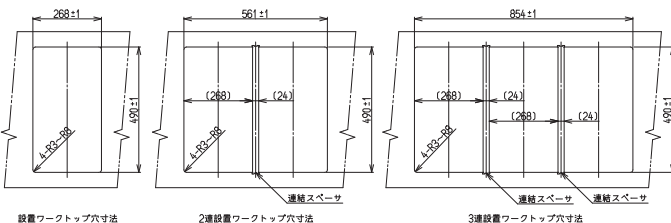
〈外形寸法図〉ガス2口タイプ RHD322GMITA



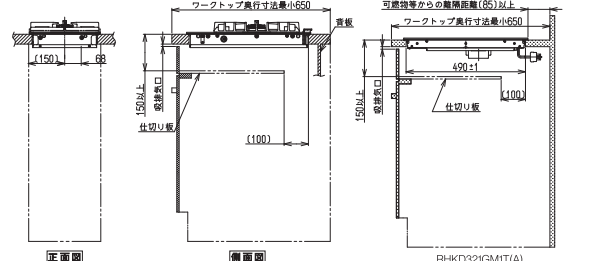
〈外形寸法図〉IHクッキングヒーター RHKD321GM1T(A)



〈開口寸法〉



〈設置／配管施工例図〉



G:201

Oven

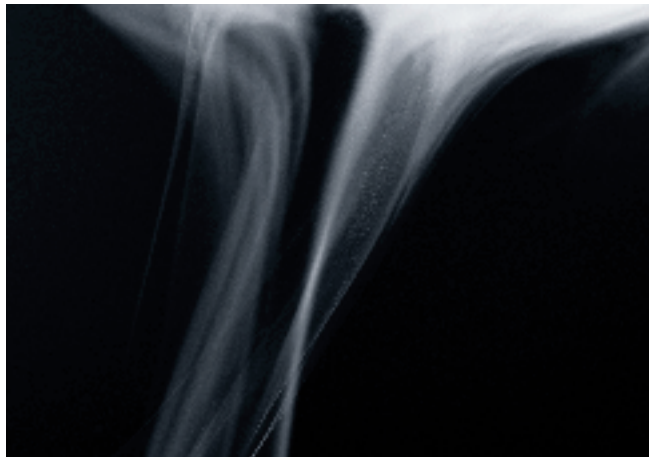


：過熱水蒸気的特性

力強い熱で、凌駕する

G:201を語るうえで重要な機能のひとつが、過熱水蒸気によるオープン調理。これは、業務用スチームコンベクションオープンと同じ調理方法です。過熱水蒸気とは、水の沸点(100℃)を超える温度まで加熱された水蒸気のこと。気体は、水へと液化する際、そこに存在する対象に熱を与えることができます。その性質を活かし、一般的な熱風を利用した電気オープンに比べ、約8倍※という非常に高い熱量で食材を加熱が可能になりました。また、水蒸気に満ちた庫内は酸素が少ない状態となり、低酸素調理が行われるため、食材本来の旨みや甘みを引き出しながら均等に熱を通し、素早く仕上げるすることができます。

※オープン230℃調理時の1m³あたりの熱量と比較した場合、過熱水蒸気：[比熱(液体)×温度差(20℃→100℃) + 蒸発熱 + 比熱(気体)×温度差(100℃→230℃)]×密度 = 298kcal/m³、オープン加熱：比熱(気体)×温度差(20℃→230℃)×密度 = 35kcal/m³



：メカニズム(レンジ)

トリプルセンサー機能

3つのセンサーを採用、刻々と変わる調理環境に適したセンサーで食材の状態を管理します。

- 赤外線ムーブセンサー** : 食品の表面温度を感知します。
- 絶対湿度センサー** : 庫内の蒸気量によって食品の加熱状態を感知します。
- 温度センサー** : オープン庫内の温度を感知します。

：ユーザビリティ

タッチパネルを搭載

リビングキッチンなどの設置環境を考慮し、彩色を控えた液晶表示と直感的な操作性により、上質さと見やすさを追求しました。英語表記にも対応。調理していない時は、全て消灯することで、厚重で深みのある高級感を演出します。

お手入れ

用途に合わせたお手入れモードを搭載。調理後も簡単にお掃除・お手入れをいただけます。

- 庫内クリーン機能** : 高温で付着した油などを焼き切り、その後蒸気で蒸らして、においや汚れを落とします。
- 角皿・網クリーン機能** : 蒸気で蒸らして、角皿と網の汚れを落とします。
- 庫内乾燥機能** : 庫内に残っている水を、高温で乾燥させます。
- クエン酸洗浄** : クエン酸を使って、給水経路の洗浄を行います。



:調理

多彩な自動調理モード

食材に合わせて火加減を自動で調整

高火力の過熱水蒸気で一気にあぶって表面を焼き固め、旨みを閉じ込める「あぶり焼き」。たっぷりの水蒸気を庫内に充満させ、食材に適した低温で野菜本来のおいしさを引き出す「低温調理」。食材に合わせた温度帯を自動で選ぶこだわりの火加減で調理します。

冷凍も冷蔵も一緒に調理

食材の量がたっぷりでも少量でも、冷凍・冷蔵・常温が一緒でも、角皿に並べた後は「網焼き・揚げる」「焼く」「炒める」「蒸す・ゆでる」の調理方法を選ぶだけ。肉や野菜のように異なる食材や冷凍・冷蔵・常温など食材の温度帯の違いがあっても一緒に同時調理ができます。

出来立てのようなおいしさを再現

レンジの温め機能に加えて、たっぷりの「過熱水蒸気」によって加熱する温めなおし機能を搭載。お気に入りのペカリーで買ってきたパンや揚げ物などのお惣菜も、まるで出来立て、揚げたてのようなおいしさに復元できます。

手動調理モード

1. ウォーターオープン

一定温度(100～300℃)に制御された庫内において、過熱水蒸気(100℃以上)で食品を加熱します。

3. ウォーターグリル・あぶり焼き

高温の過熱水蒸気(100℃以上)で食品の表面に焦げ目を付けて加熱します。

5. レンジ・解凍

フラットテーブルの下側から出る電波の振動によって食品中の水分による摩擦熱を起こし、加熱します。解凍は電波(レンジ加熱)と水蒸気(100℃まで)で加熱します。

2. オープン

一定温度(100～300℃)に制御された庫内において、熱風で食品を加熱します。

4. グリル

高温の熱風で食品の表面に焦げ目を付けて加熱します。

6. 蒸し物・低温蒸し・発酵

水蒸気(100℃まで)で蒸し器と同じ調理ができます。水分を補いしっかりと仕上げます。通常の蒸し料理に加え、65～95℃までの低温蒸しが可能です。30・35・40・45℃の水蒸気加熱による発酵や、水を使わない[スチームなし]も選べます。

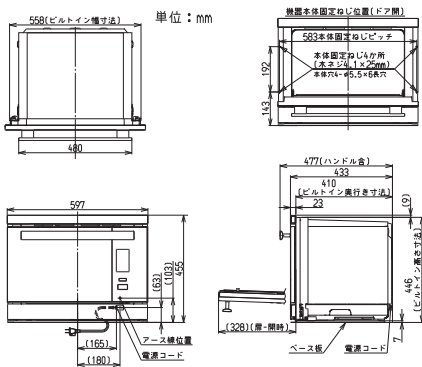


:仕様表

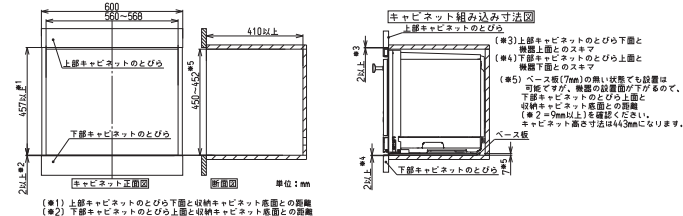
ビルトイン電気スチームオープンレンジ

品名コード	47-0944
希望小売価格(税込)	¥541,200(税抜¥492,000)
外形寸法(mm)	幅:597×奥行:433(ハンドル部含477mm)×高さ:455
設置寸法(mm)キャビネット	幅:560×奥行:410以上×高さ:450
庫内最大寸法(mm)	幅:410×奥行:305×高さ:240
庫内有効寸法(mm)	幅:395×奥行:305×高さ:240
使用段数	2段(電子レンジ使用時)フラットトレイ1段
質量(kg)	29kg 付属品含む ※水タンク、つけ受けのみ含む。(角皿・調理網他は含まない)
電 源	AC100V 50・60Hz
庫内容量	30L
消費電力(W)	オープン:1410W
	電子レンジ:1460W
	グリル:1410W
操作方法	待機時:0.0W ※電源オートオフ機能(1～10分。メニューにより異なる)
	静電タッチスイッチ(キー)ボタンスイッチ(キー)
オープン	デジタル式(オープン)0～1時間30分(ウォーターオープン)0～1時間30分
	100～250℃(10℃間隔)
	300℃(最大保持時間は10分間。以降は自動で250℃に温度切り替え)
電子レンジ	過熱水蒸気+2段熱風コンベクション
	200・500・600・※1000W
	1000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、定格連続高出力出力は600W、600Wへは、自動的に切り替わる。
蒸し(低温スチーム)	1000W:3分/600W:15分/500W:30分/200W:1時間35分
	(蒸し物)0～30分 (低温蒸し)温度設定(5℃間隔)65～70℃:0～2時間30分 75～95℃:0～45分
発 酵	温度設定範囲30～45℃(5℃間隔)時間設定0～8時間00分
あぶり焼き	0～15分まで
グリル	(グリル)0～35分(ウォーターグリル)0～45分

〈外形寸法図〉



〈開口寸法図〉



Rinnai

本社 〒454-0802 名古屋市巾川区福住町2番26号

修理については、Rinnaiお客様センターへ Tel.0120-054321

修理の受付時間:365日/24時間

電話の相談時間:月・土9:00～18:00 ※日祝及び当社指定休日を除く

携帯電話でのご利用はこちらまで Tel.0570-550258

間違い電話が多くなっております。お電話いただく際には、番号を必ずお確かめのうえ、くれぐれもお間違いないようにお願いいたします。

○本カタログに掲載しております全商品の価格は、希望小売価格です。配送費、据付部材、据付工事費、使用済み商品の引取り費等は含まれておりません。○ガス消費量及び能力は、13AまたはLPGで表示していますが、ガス種により異なる場合があります。○印刷物のため実際の商品と異なることがありますのでご了承ください。○商品の価格及びデザイン、仕様は改善のため、予告なく変更する場合があります。○本カタログ掲載の商品写真は、警告・注意シール表示を省略しているものがあります。○本カタログ掲載のイメージ写真は、実際の設置環境と異なる場合があります。

G:LINE 101, 201
Produced by Rinnai

rinnai.jp/g