

ミライフ北海道がお届けする

快適生活

～ガスコンロ～

第1号

2019.01発行



—家事ラクラク機能満載—

ボタン1つで調理してくれる便利機能が満載♪難しい火加減はコンロにお任せでOK。忙しい毎日でも片手間でおいしいお料理が作れちゃいます！



煮込み
煮もの機能

オートメニュー
機能



自動炊飯機能
(炊込み・炊飯・おかゆ)



すべてに上質というこだわりを。
新しい料理を創りだしたくなるコンロ「crea」

Paloma

PD-901WS-75GV
180,000円+税

※設置料や工賃等は別途かかります

—ダッチオープンモード—
crea専用ダッチオープンでコンロでも本格料理ができちゃいます。肉料理や魚料理、本格的なパンなどの多彩なメニューが手軽に調理できます♪



ダッチオープン(別売)
12,800円+税



グリル内に油が飛び散らないからずっと”クリーングリル”
お掃除ラクラクで時間にも気持ちにも余裕が生まれますよね。
カラフルでおしゃれな「ラ・クック」でお料理のレパートリーも増え
毎日のお料理が楽しくなりそう♪



すごい!
グリル庫内の
油汚れ
99.9%カット

焼き網での調理

10回焼いた後の比較

ラ・クック(ふた有り)での調理

1回焼いただけで
受皿は油でギトギト!

焼き網で調理
グリル庫内はベトベト。

ラ・クック(ふた有り)で調理
10回焼いてもグリル庫内はピカピカ。

5回焼いても
受皿もピカピカ!

卓上コンロだって
負けてない!



PA-A94WCG
48,900円+税
※設置料や工賃等は別途かかります

■今月のわたしのおすすめ

ーバスクリン マルシェー

「自然由来の原料だけ使った薬用入浴剤」なので、無添加好きの人には特におすすめです♪

- ・有効成分 100%天然ミネラル
- ・石油系原料 不使用
- ・100%天然精油 などなど

北海道の寒い冬は、入浴剤で温かく乗り切りましょう!



■ガスコンロ(の部品)のお掃除方法

掃除の中でも特に「面倒だな」と感じてしまうコンロのお掃除。調理後すぐに掃除をすることが一番とはわかっていても中々手が付かない…気づけば長期間放置していたなんて方も多いのでは?今回はそんなガスコンロの中でも特に掃除が大変な五徳などの部品を効率的にお掃除できる方法をご紹介しますと思います。

準備するもの…重曹・クエン酸かお酢・メラミンスポンジ(激落ちくんなど)・大きめの鍋や桶

■長時間放置した頑固な汚れ

- ①鍋に水1ℓ・重曹50g・クエン酸かお酢50gを入れ、よくかき混ぜる。
- ②汚れを落としたい部品を鍋に入れ、火にかけ煮沸消毒します。(目安時間:20~30分)
- ③冷めたら、メラミンスポンジでこすり水で洗い流します。



■たまに手入れする程度で多少汚れがこびりついている

- ①鍋や桶に、50~60℃位のぬるま湯・重曹大さじ1を入れ、よくかき混ぜる。
- ②汚れを落としたい部品を入れ、1時間程度放置しておきます。
- ③時間が経ったら取り出し、メラミンスポンジでこすり水で洗い流します。

LINE@

から「お支払いクレジットカード登録・変更」や、「でんきWeb明細」へ楽々アクセスできるようになりました♪

まずは、『ミライフ北海道』をお友だち追加してね(*'ω'*)

お友だち追加方法①

LINEのお友だち検索から
下記のIDを検索

@eeq9755u

お友だち追加方法②

→右のQRコードを
読み取ってね



ミライフ北海道

■札幌店 ☎011-611-3288
■帯広店 ☎0155-33-5800
■苫小牧店 ☎0144-57-6556

■道南店 ☎0143-87-3142
■白老店 ☎0144-84-0061