

いまどきのキッチンのご紹介

今回は、使い勝手や昨日、お掃除などお客様のご要望を商品に生かした開発が各社すすめられています。そんな今どきのキッチンをご紹介させていただきます。時々ですが、娘やお嫁さんとキッチンに並んで立つことがあるのですが、やはり体がぶつかって動きにくいことがありました。そこに、トクラスのベリーを見つけて「なるほど!」と感じました。それ以外にも、オールステンレスのキッチンで有名なクリナップの「クリンレディ」に、汚れにくい工夫が施されました。そんな、今どきのキッチンを今月にご紹介いたします。お客様にとってはどちらが、魅力的でしょうか?

キッチン **TOCLAS**

「家族みんなのキッチン」：トクラス「ベリー」のご紹介

2015
10/1

「家族みんなのキッチン」って?

ご家庭の主婦の皆さんは、ご主人様や子供さん、お友達やお嫁さん・・・などなど、ふっとした機会にキッチンにどなたかと並んで使うときに、「動きにくい」って感じたことはありませんか?

2人でも動線がぶつからない「デュアルワークスペース」

新発想「デュアルワークスペース」は、調理スペースが2つあるので、2人での作業もスムーズ。並んでキッチンを使用する際起こりがちな、“動線がぶつかって作業しづらい”、“カウンターが狭く並行作業ができない”といった問題点を解決。調理作業と洗い物の同時進行もスムーズです。



トクラスキッチン ベリー間口2,550mm
I型ハイバックカウンター

デュアルワークスペースプラン定価1,208,600円～(税抜)
*キッチンパネル、取付設置費は含まれておりません



◇調理家電を使いやすい



ミキサーやブレンダーなど多様化する調理家電も、キッチンカウンターで使いやすく、すいレイアウトです。

◇ゴミ箱すっきり、出し入れしやすい



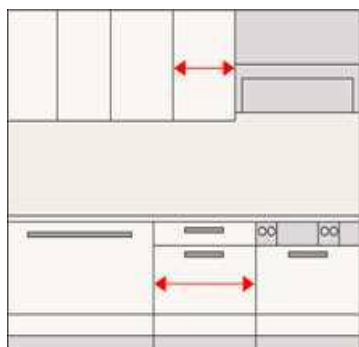
キッチンキャビネット内にゴミ箱が収まるのですっきり。調理中でも並行してゴミ捨てをしやお手伝いもスムーズにお願いできます。

◇お手伝いしてもらいやすい



デュアルワークスペースなら、作業動線が重ならないので、お手伝いもスムーズにお願いできます。

◇我が家にぴったり
「間口フィットプラン」



ご自宅のキッチンスペースに合わせてデッドスペースなく、よりカウンタースペースと収納を広く確保できます。

いまどきのキッチンのご紹介

クリナップ
キッチンから、笑顔をつくる



長レールシンク」：クリナップ「クリンレディ」のご紹介



シンクの清掃性を追求した
「流レールシンク」新登場。



お料理中などで使う水が野菜くずや油汚れを集めて、排水口へと流してくれる新水路構造。網力ゴもお手入れしやすい一体成形。汚れとキズに強い美コート加工をしているので、いつもシンクがキレイに保てます。作業音も抑えるサイレント仕様です。



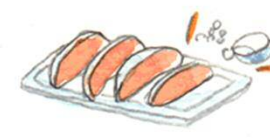
手間をかけずにキレイで清潔なシンクが保てるように、排水口にもさまざまな工夫を施しました。ステンレス一体成形+美コートで、排水口にこびりつく汚れをガード。気になる汚れも、中性洗剤とスポンジで簡単にお手入れできます。流レールシンクに標準装備です。



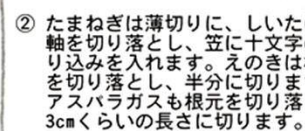
魚のホイル焼き

木オ米斗(4人分)

- ・魚 4切れ
- ・塩 小さじ1/2
- ・酒 大さじ2
- ・たまねぎ 1個
- ・しいたけ 4枚
- ・アスパラガス 4本
- ・えのき 1株
- ・バター 大さじ2
- ・レモン 1/2個



① 魚は塩をふって約10分間おき、酒をふりかけて下味を付けます。



② たまねぎは薄切りに、しいたけは軸を切り落とし、笠に十字の切り込みを入れます。えのきは根元を切り落とし、半分に切ります。アスパラガスも根元を切り落とし、3cmくらいの長さに切ります。



③ 約30cm角のアルミホイルにたまねぎの半量を敷き、①と②、その上にバターをのせてアルミホイルの口を閉じます。



④ オーブントースターで10～15分間焼きます。焼きあがったら、そのまま器に盛り、くし型にきったレモンを添えて完成!

★ 魚 ★

魚やサーモンには「アスタキサンチン」という成分が含まれ、抗酸化パワーはなんとビタミンEの1000倍! また、アスタキサンチンは体の活性酸素を除去してくれるだけでなく、メラニンの生成を抑制するといった美白効果や肌のハリを生み出す成分も含まれています。

