POINT 2 快適な作業スペース【キッチン】

毎日の家事の中でも、調理・配膳・後片付けと作業が多い料理。
作業がラクにこなせるようなキッチンのレイアウトや、便利な設備、収納をとりいれましょう。

#1 食事の準備や後片付けがスムーズなキッチンレイアウト

家族みんなで料理をしながら会話を楽しんだり、後片付けや配膳も楽しくできるレイアウト。

ペニンシュラII列タイプ

限られた間口を有効活用できて、作業効率もいいII列レイアウト。

クリナップ
CENTRO

アイランドタイプ

みんなが自由にアクセスできるアイランドレイアウト。ダイニング側の収納も充実。

Panasonic
ラクシーナ

#2 機能的でお手入れも簡単なキッチンパーツ

スマートに調理、後片付けができるシンク、水栓を選んで汚れが気になるコンロやレンジフードには、お手入れをラクにする機能をプラスしましょう。

シンク＆水栓

2層構造のシンクと、吐水も止水も自動の水栓で素早く作業。
LIXIL　アレスタ

IHクッキングヒーター

4つの鍋が同時に加熱できるマルチワイドIH。

Panasonic　Lクラス

レンジフード

自動でレンジフード内部を洗浄してくれるレンジフード。
クリナップ　ステディア

#3 たっぷり収納、出し入れも簡単な収納

調理器具や食器、食材などさまざまなモノを使いやすく収納することで快適なキッチンワークを実現。

キャビネット

小物から鍋までパッと取り出せる便利な収納。

LIXIL　リシェル SI

対面カウンター

ダイニング側に調理家電をはじめおもちゃなども収納できます。
LIXIL　アレスタ

カップボード

開閉に場所をとらない大型引き戸の壁面収納。

Panasonic　Lクラス