

レンジフードが
こんなに
変わった!

台所の大掃除…キッチンの中で、
一番気合を入れてお掃除する
場所って、換気扇じゃありませんか？

古くなった換気扇やレンジフードは、お掃除の手間が
大変です。最新のレンジフードは、驚くほどお掃除が
ラクな仕組みになっています。

●ホーロークリーンレンジフード 【タカラスタンダード】



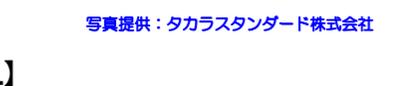
①ホーローシャットアウトパネル
内部への汚れをシャットアウト。汚れてもサッと拭くだけ。



②ホーローグリスフィルター
汚れたら取り外して、食洗機で手軽に洗えます。



③ホーロー整流板
油汚れもサッと拭くだけでキレイに取れます。
空気の流れを作り出す、煙を吸い込みやすい形状です。



写真提供：タカラスタンダード株式会社

●よごれんフード 【LIXIL】



オイルマッシャー機構が油の進入をブロック。フード内部の面倒なお掃除から
開放してくれます。(CLSタイプ)

フッ素コートで普段のお手入れはサッと拭くだけ。
普段お手入れする場所はフッ素コートなので、汚れに気づいたら軽く拭くだけで
キレイな状態が保てます。



フードや整流板をサッと拭き掃除。



ワンタッチで簡単に着脱できる
オイルトレーは、油を拭き取って洗うだけ。

写真提供：株式会社LIXIL

ご自宅の換気扇、レンジフード

お掃除の手間や油のニオイで困っていませんか？

古い換気扇

しつこい油汚れ。なかなか落ちない、毎回お掃除がとっても大変...

古くなると吸引力が弱い。調理するとニオイがなかなかとれない...

ごしごし...ふう、大変

古くなった換気扇、レンジフードは汚れが取れにくいので...

吸引力が弱くなる！

油が周りに付着しやすい！

ニオイが残しやすい！

お掃除ラクラク！

普段のお掃除は表面をサッと拭くだけ！

静か！

羽の多いシロッコファンで気になる騒音を軽減！

パワフル！

整流板レンジフードなら、すき間風効果で吸引速度アップ！

えっ？これだけでいいの？！

※高速ディスクイメージ

きれいな空気だけがフード内部へ

油

油が混ざった空気

※内部構造イメージ図

2. 高速回転するディスクが吸い込んだ油煙を空気と油に分離

1. 油煙の吸引を整流板が加速

3. 分解された油は遠心力で飛ばされ、オイルトレーへ

リフォームのご相談は当店へ

リフォームの
ご案内
キッチン版



キッチンのあこがれ
かなえてみませんか



**使いやすい
機能満載の
キッチン**

大小さまざまな物であふれかえるキッチン。収納はキッチンリフォームの重要課題のひとつです。



ワークトップ下の収納スペースが機能的に設計されているので、調理器具やさまざまな備品が適材適所でおさまるわ。欲しいものがすぐ取り出せるってホントに快適。



キャビネットの種類も色々選べたから、わが家にぴったりの収納が見つかったね。

●システムマグネット収納
金属がベースの高品位ホーローだから、マグネットがしっかりとくつき、キッチンのさまざまな場所が収納スペースに。



●昇降棚
手の届きやすい高さに、棚を降ろすことが出来ます。電動タイプと手動タイプが選べます。



たっぷり収納で、細々したものであふれていたキッチンがすっきり快適

●アイラック
目の前まで引き降ろして使える便利な収納スペース。引出しのように戻さなくても、そのまま作業できます。



●ベースキャビネット
たっぷり奥行のホーローキャビネット、扉の内側の収納ボックス、シンクの手前のフロントポケットなど、引出しの奥や裏、デッドスペースまでとことん収納しつくす多層設計。通常の3段の引出しにインナーをスライドを設置することで、5段のスライド収納に。引出し内も掃除しやすい高品位ホーローを使用しています。

●食器洗い乾燥機
シンク下すぐに食洗機があるので、水だれの心配がなく、床が汚れにくくなっています。

●ワークトップ
天然水晶の美しさを持つ高級人造石でキッチンが上質なインテリアに。多孔質な天然石に比べ、表面の穴や隙間が極めて少ないため、汚れや水がほとんど染みません。水分が染み込みにくいので、汚れが付着しにくく、メンテナンスも簡単です。



●ホーロークリーンキッチンパネル
コンロやシンク前の壁は、油や水、洗剤がはねて汚れやすい場所。タカラのホーロークリーンキッチンパネルは表面がガラス質だから、汚れが染み込まず、油汚れや水アカがサッとふくだけでキレイになります。



キッチンパネルに美しいデザインをラインナップ。グリーンを取り入れてナチュラルな空間に。
ダイニングパネルも高品位ホーロー。カラフルなフラー柄で華やかな印象に。

●ホーローキャビネット
お掃除がしづらいキャビネットの中も、高品位ホーローだから、時間が経った汚れも落ちやすく、お掃除の手間を減らすことができます。

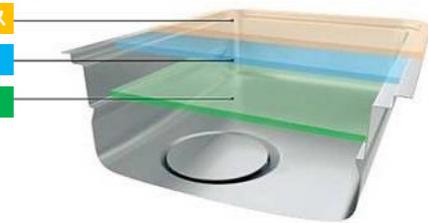
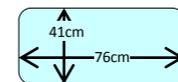


水や湿気に強い！

床上浸水で泥をかぶったシステムキッチン。ホーローは水分が染み込まないので、隅々まで水洗いして再使用できます。

●ユーティリティシンク
調理する・洗う・片付けるが、こんなにスムーズ。

- ① ワークトップスペース
- ② アシストスペース
- ③ ミドルスペース



作業スペース拡大
ワークトップスペース



①ワークトップスペース
洗った野菜や食器の水切りに活用できる水切りプレートの上になま板を置けば、作業スペースが広がります。

作業効率アップ
アシストスペース



②アシストスペース
まな板をシンク上に設置すれば、魚介類の下処理も快適。水切りカゴを設置すれば、後片付けもスムーズ。

シンク中段も有効活用
ミドルスペース



③ミドルスペース
まな板を置けば硬い野菜の調理も力を入れやすい高さに。パスタなどの茹でこぼしの際も、シンクの汚れを気にせず、清潔に。

写真提供：タカラスタンダード株式会社

**キッチンの
便利さを
満喫**

排水口のぬめりや、水栓まわりの水垢。見て見ぬ振りには出来ないけどお掃除が憂うつです。

普段通りに使いながらも節水できるハンズフリー水栓や、うず水流でキレイが続く賢い排水口など、最新のキッチンを使い易い工夫がいっぱい

●くるりん排水口
キッチンの中でも特に汚れが気になる排水口。くるりん排水口は水を流すたびにうず状の水流が排水口の内部を洗浄します。



☆くるりん排水口の効果☆
くるりん排水口ありでは、うず水流が排水口全体に広がって、底面とゴミカゴ裏面の汚れをきれいに洗い流します。
※試験条件：疑似汚れ(トマケチャップと水道水の混合液)を塗布し、水栓から、4L/分の水量を20秒間吐出した状態。



●吐水口引出
吐水口を引き出せるので、シンクのお掃除の際にも便利です。



●ハンズフリー水栓
吐水も止水もすべて自動。賢い目を持つ水栓です。
※センサー機能を使いたくない時は解除することもできます。(ON/OFF設定あり)



節水

ハンズフリー水栓は便利だね。食洗機に入れる前の食器の予洗いの時もいちいち止水しなくていいし、濡れた手で触れないから、水栓が水垢で汚れることもないね。それになんといっても、普段通りに使うだけで、自然に省エネできるのがスゴイ。



写真提供：株式会社LIXIL

●ひろびろシンク
ひろびろシンクは洗やすさだけではなく、調理中の仮置きや水切りなど、さまざまな役割をこなすスペースとしても活躍。調理から配膳、後片付けまで、キッチンワークをトータルでサポートします。



サポートワイヤーと水切りカゴをシンクの両側に設置。
調理中によく使うのは洗って水切りカゴへ。サポートワイヤーで調理スペースが広がるから、作業がはかどります。

広いから、2人並んでテキパキ作業ができます。



**キッチン
スタイルを
デザイン**

キッチンもライフスタイルに合わせてデザインする時代。家族にぴったりの空間を選びましょう。

キッチンのレイアウトは4タイプ。レイアウトが変わると、気分も作業のしやすさも変わります。限られた空間でも対応できるプランもあります。

