

知 っ て

リフォームまめ知識

ト ク す る

キッチン編

Vol.

01

料理が楽しくつくれる 居心地のいいキッチンを作しましょう。

水廻りの大幅な改修工事、特にキッチンスペースは、換気や配管などマンションの構造に大きな制限を受ける場所です。だからこそ、現況をしっかりと調査して無理のないリフォーム計画を立てたいものです。

POINT

1

キッチンは、これからのライフスタイルに合わせて。



対面キッチン



座れるキッチン

子供が独立したら思い切って壁を取り払って、ダイニングと一体となった広々とした空間を楽しみたい。そうお考えの方には、対面キッチンがおすすめ。料理をつくりながら、会話や窓からの眺めも楽しめます。また、キッチンでの立ち仕事が少ないようになってきた方には、座って作業ができるキッチンが最適です。料理の下ごしらえも楽な姿勢でおこなえ、キャスター付きのツールで移動も楽々。これならいくつになっても料理を楽しむことができます。

POINT

2

最新のキッチンは、機能性プラス美しさ。



人工大理石シンク



オールスライド収納



ユニット収納

シンクをカウンターに合わせて人工大理石にした新製品が登場。今までにない自由なカラーコーディネートが楽しめます。熱にも強く、キズが付いても磨けば元通りになるのもうれしいポイント。また、「オールスライド収納」は、引き出しがフルに引き出せるので、奥の物のまで一度に見渡せます。必要な道具も迷わず探せて便利。天井まである「ユニット式収納」なら、狭い空間でも無駄なく利用できます。行き場に困っていた家電やゴミ箱、料理本などもそれぞれに定位置を確保できるので、使いたいときにすぐ利用できます。

POINT

3

「IH」と「ガス」、性能をしっかりと比較。



ピピッとコンロ

キッチンのリフォームの際に、選択に悩むのが加熱機器。IHクッキングヒーターもガスコンロも火力や使い勝手、安全性能、デザイン性、省エネ性といった面でどんどん進化しています。今まで少し心配のあったガスコンロの安全性も、新機種では大幅にアップ。ますます選ぶ悩みが増えそうです。わが家のクッキングスタイルにはどちらが合っているか、しっかりと比較してから選びたいものです。



キッチン設備は、実際に使ってみて初めてわかる。だから試してみよう！

東京ガス新宿ショールームでは、IHクッキングヒーターとガスコンロの違いを実際に体験、できた料理を実際に食べ比べることもできる「体験クッキング」を行っています。

東京ガス新宿ショールーム / 新宿区西新宿3-7-13 (JR新宿駅南口から徒歩12分)
※体験クッキングは要予約となります。TEL 03-5381-6000