

キッチンイメージチェック

*現在お使いのキッチンでお困りの点をご記入下さい。[お気付きの点を箇条書きでご記入下さい。]

レイアウトについて

収納について

設備機器について

その他

*現在のキッチンで気に入っている点をご記入下さい。

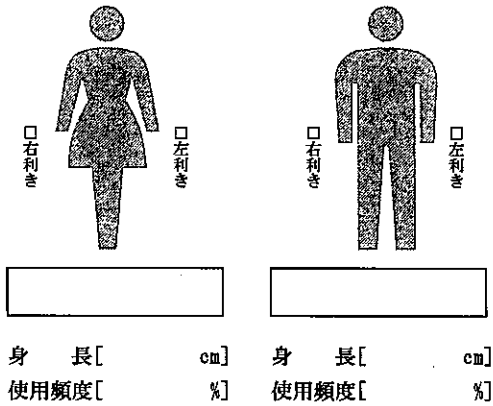
*こんな風にしたい！新しいキッチンのイメージをご記入下さい。

*キッチンで作業する人

現在お使いのキッチンカウンターの高さ [cm]

point!

・カウンターの高さは一般的に身長÷2+5cmとされていますが、現在お使いのカウンターの高さと比較するとわかりやすいです。
 ・身長や手の届く高さは、カウンターや吊戸棚の高さを決める目安になります。レンジフードも頭がぶつからないよう適切な位置に設置しましょう。



*収納

キッチンでお使いになる家電類

お手持ちの家電類の種類と寸法をまずご確認ください。

●冷蔵庫 (W × D × H)	●電子レンジ (W × D × H)	●炊飯器 (W × D × H)	●トースター (W × D × H)	●ポット (W × D × H)	その他 (将来買いたいものも含めて)
● () (W × D × H)	● () (W × D × H)	● () (W × D × H)	● () (W × D × H)	● () (W × D × H)	● () (W × D × H)

収納場所をきちんと計画したい物

point!

キッチンには用途や大きさ・使用頻度の異なる様々な物が集まるため、収納に困る場合があります。実際にお使いになる時をイメージして、それぞれの物にあった収納場所を計画しておくこと、効率的なだけでなくお料理や片付けが楽しいものになります。お手持ちの物の種類や個数、サイズなどを把握しておくことも重要になります。

- まな板
- 包丁
- ごみ箱
- ラップ類
- ふきん、キッチンペーパー
- 調理器具 (おたま・フライ返し等)
- カトラリー類
- お鍋類
- ボウル、ざる類
- 食器 (毎日) 使う食器
- 食器 (頻度の低い食器)
- タッパ類等
- 食品類 (使用頻度の高い調味料)
- 食品類 (乾物・缶詰等)
- お米 (米びつ)
- 野菜 (根菜類)

●長くご愛用の物で収納した物

*さあ、どんなキッチンにしましょう。

レイアウトについて

オーダーキッチンはライフスタイルにあわせた自由なレイアウトが可能です。気に入った事例が掲載されている雑誌のスクラップや、私たちのお届けした事例などが参考になります。HPアドレス www.kaneda-mokko.com

素材について

カウンターと扉は素材もいろいろです。

- カウンター ・ステンレス ・人工大理石 ・天然石 ・タイル
- 扉 ・木 ・塗装 ・ステンレス ・メラミン ・ガラス

設備機器について

キッチンは様々な設備機器から構成されています。たくさんある種類の中から、使う人にとって必要な機能や好みのデザインの機器を自由に選べるのもオーダーキッチンの魅力です。

- 加熱機器
 - ・ガス—直火での料理をお好みの方に。
 - ・IH—凹凸のない、フラットなトッププレートでお掃除が簡単。
- 食器洗浄乾燥機
 - ・国産—スライド式 (引出し式) が主流。乾燥機能単体での使用も可能。
 - ・輸入—一度に多くの食器の洗浄が可能です。余熱乾燥式。
- レンジフード
 - ・デザイン、機能、清掃性を考慮した機種選定が必要です。
- 水栓金具
 - ・機能—混合水栓・シャワー付水栓 (ヘッド引出しタイプ) 浄水器内蔵型水栓・ビルトイン浄水器など。
 - ・デザイン—グースネックやスクエアタイプなど多数。オープンキッチンのようにどこからでも見える水栓のデザインは大切。
- 浄水器
 - ・ビルトイン型、水栓一体型、据置き型など様々な種類があります。
- ビルトインオープン・オープンレンジ
 - ・国産—ガスコンロ又はIHクッキングヒーターの下に組込むタイプが主流。電子レンジ機能付の機種も多数あります。
 - ・輸入—アイレベルで設置できる機種も多く、庫内サイズも広いので本格的にオープン料理を楽しみたい方にお勧め。
- シンク
 - ・1槽、2槽、ジャンボタイプなど、シンクの種類は豊富。自分に合った形状でオーダーすることも可能。
- 冷蔵庫
 - ・庫内容量、野菜室や冷凍室等の庫内配分、開き勝手などは機種選定の重要なポイントです。

*機器類の詳細は、プランニングの際にご相談ください。