

“テキパキキッチン”お宅訪問レポート〈O様邸〉

## 下ごしらえから、調理・後片付けまで パパパパッとほかどる キッチンに大満足！

キッチンを新しくされたばかりのO様に紙上インタビュー！  
こだわりのポイントやメリットなどをいろいろ伺いました。



「お料理がますます楽しく  
なりました」と、大満  
足のO様ご夫妻。



以前はどんなお台所でしたか？

**モノがあふれて、収納に苦労していました。**

「大人数のお料理を作るので、フライパンがたくさんあるんです。  
以前は重ねて収納するしかなかったんですが、取り出しづらくて。  
コンロも2つしかなくて、お料理がほかどりませんでした。」



収納量が増えた今はどうですか？

**収納量だけではなく、出し入れもしやすい！**

「引き出し収納だと開き戸の台所より収納量が増えますね。コンロ下の引き出しには、大きめのフライパン6個をフタと一緒に立てて収納してるんですよ。おかげで、しゃがまなくてもさっと取り出せて、とても便利になりました。」



シンク・コンロ下の開き戸は、出し入れがしにくいもの。引き出しなら欲しいときにすぐ取り出せて、使い終わったら、さっとしまえます。



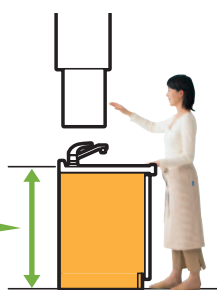
ご存知  
ですか？

わたしにぴったりの  
カウンター高さは？

使いやすいカウンター高さの目安

$\frac{\text{身長(cm)}}{2} + 5 \sim 10 \text{ (cm)}$

90cm  
85cm  
80cm



「PaPaPaシンク」を  
使った感想は？

**調理がほかどる感じです。お掃除もラクラク！**

「シンクが広いので、28cmフライパンをそのまま縦に差し入れて洗えるのが助かります。壁に飛び散った油污れも、さっと拭くだけで落ちますよ。以前は研磨剤でこすっていたのがウソみたい。」



サイドデッキとスライドネットで、シンクの一部分が下ごしらえや仮置き、水切りにも使えるスペースに。



汚れがたまりやすいスキマがないから、さっとふくだけでキレイに。



「トリプルワイドガス」はいかがですか？

**3口同時に使えて、  
調理がテキパキできます。**

「3口横並びのレンジは大きなフライパンを3つ同時に使えるから、大人数の料理がほかどります。手前のスペースは調味料を置いたり、盛り付けをするのにとても重宝。2人並んでも余裕でお料理ができるのがいいですね。」



トリプルワイドガスなら、鍋ぶりも思いのまま。

※内容については個人の感想であり、設置条件や使用条件により感じ方に個人差があります。



3つの鍋が  
ゆったり置ける。

手前スペース(約16cm)で  
下ごしらえや盛り付けができる。

コンロが3つ横並び。調理も盛り付けにも大活躍。  
**トリプルワイド** [IH ガス]

カウンターとの段差が  
約1.9mm！  
汚れもたまりにくく  
お手入れ簡単。

シンクを大きく、もっと自由に。新しいカタチ。  
**PaPaPaシンク**

シンクの一部分が  
調理や仮置きの  
スペースに早変わり。

シンクの中は  
すっきり広びろ、  
使いやすい新形状。

スキマレスだから  
お手入れラクラク



調理もお掃除もテキパキはかどる、みんなが使いやすいキッチンへ。



わが家の台所にぴったりフィットで施工。



2人で調理ができてスピードアップ！

■リフォーム情報〈O様邸〉

|             |                                        |
|-------------|----------------------------------------|
| 建物・築年数      | 戸建て・築37年                               |
| 改装規模        | 改装・設備交換                                |
| 工事面積        | 9.9m <sup>2</sup>                      |
| 施工期間        | 約2日                                    |
| 総費用         | 約160万円                                 |
| リフォーム部位     | LDK                                    |
| その他<br>採用商品 | パナソニック バスルーム リフォームス<br>洗面ドレッシング ウツクシース |



2人でキッチンに立っても、こんなにひろびろ。

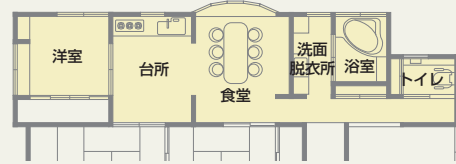


大きめフライパンも余裕で洗える！

リフォーム前



リフォーム後



O様邸リフォーム工事 設計施工会社

プランニング・施工

株式会社インテリア・タマ

日野本店

東京都日野市高幡1006-1

☎ 0120-017-237

聖蹟桜ヶ丘店

東京都多摩市関戸4-23-1

☎ 0120-017-593

ホームサービス・建装部

東京都多摩市一ノ宮2-26-30

☎ 0120-017-227

<http://www.interior-tama.com/>

O様邸担当

株式会社インテリア・タマ 日野本店



O様邸プランニングのポイント

店長 前田信夫 氏

O様が当店にご連絡をくださったのは、キッチンのレンジフードが落ちたことがきっかけでした。毎週のようにご親戚の方が大勢遊びに来られることや、ご主人も料理がお好きで2人で台所に立たれるとお聞きし、パナソニックのショールームへご案内。リフォームスキッチンの「トリプルワイドガス」をお見せしたところ、「三角並びのガスコンロだと大きなフライパンを3つ同時に使えないけど、横並びならできる！」と採用を決められました。今はハンバーグや煮込み料理を大きなフライパンでつくられ、ご親戚にふるまわれています。収納量や掃除のしやすさにもご満足いただいたようで、「このキッチンをもっと活用したい」という、うれしいお言葉を頂戴しました。