

《キッチン》

住まいにおけるキッチンのカタチは、ライフスタイルによって変化し、多種多様になっています。

そんなキッチンに求めるものは、『人が集う空間で料理を楽しむ』。

そのためには、キッチンのキレイが長続きすることが必要になってきます。毎日使っても汚しても、すぐキレイをク取り戻せる性能、種類も数も膨大なキッチン道具や食材を効率よくしまえる収納力、そして、デザイン性。自分スタイルでセレクトして、理想のカタチにしていくお手伝いをしています。

【キッチンのワークトップの素材と色・柄を選ぶ】

「お気に入りのキッチンで楽しく調理するのが夢なの。」理想のキッチンをイメージして、お気に入りのカタチにしていきましょう。まず、ワークトップの素材選びから。シャープな印象のステンレス、エレガントを求めて人工大理石、新しい素材も出てきています。お部屋の雰囲気や譲れない扉のデザインに合ったものを選びましょう。

ステンレス：耐久性と堅牢性を持ち合せた素材。また、錆びにくい、熱に強いだけでなく、抗菌性にも優れ、臭いやシミなどもつきません。プロ用厨房のほとんどがステンレスを採用し、キッチンには、最適な素材といえます。

ステンレスワークトップでも、種類があって、各メーカー違いますし、特殊なエンボス加工をほどこし、キズをつきにくくしたもの、パイブレーション加工をしてマットな質感をだしたものなどがあります。ステンレスでも硬さの違いはありますので、実際に見て触れて・・・をおすすめします。



ステンレス スターライト／ヘアライン



Stepstone

[ステップストーン]



Relief

[レリーフ]



Ice

[アイス]

美コート+特殊エンボス加工



食器等と接する面を減少。キズがつきにくく、目立ちにくくします。



ドット柄コイニング加工



細かなドットで表面のこすれキズを防ぎ、目立ちにくくします。



パイブレーション加工



波打つような柄でマットな輝きのステンレスです。



ヘアライン加工



細いラインで美しく仕上げたステンレスです。



人工大理石：インテリアとしての美しさはもちろん、豊富なバリエーションがあります。丈夫さなど機能性を兼ね備えた人工大理石のワークトップ。それだけでは、ないのです。今まで、ステンレスは水や熱に強いから安心、機能性で選ぶなら、ステンレスよね～と思いついておられる方が多いのですが、なんと、強度も耐久性も優れているのです。掃除が簡単で、メンテナンスも楽になってきています。ステンレスだとどうしても厨房をイメージさせ、優しい質感を、エレガントさを求めるなら、インテリア性の高い人工大理石のワークトップですね。柄の入った人工大理石もあります。(クリナップ)



人工大理石 グラニット



〔ソリッド〕



〔ミスト〕



〔フロスティ〕



セラミック：セラミック技術の LIXIL ならではの焼き物のワークトップ。丈夫でお手入れしやすく理想的なものです。土鍋やグラタン皿など、直接火にかけて使う、オーブンの熱に強いセラミック。優れた耐熱性を備えています。人工大理石には樹脂が含まれていますが、セラミックは含んでいないので、耐

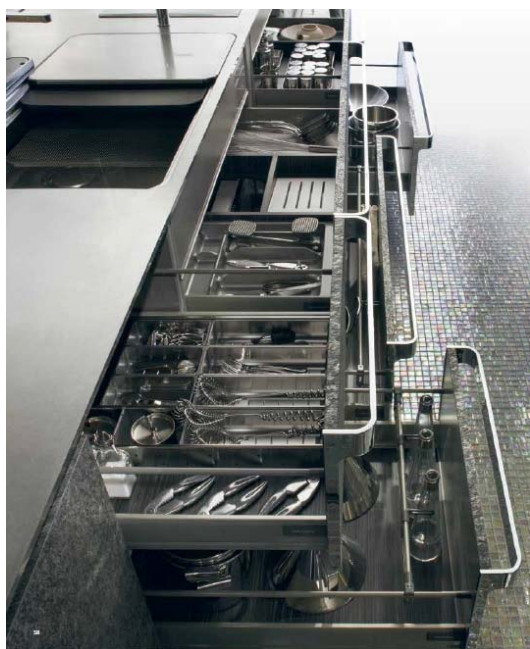
候性にも優れています。表面は、ステンレスよりも硬く、キズが付きづらいです。そして、セラミックの食器を思い出して下さい。吸水性はほとんどなく、調味料をこぼしてもシミになりにくい材質といえます。研磨剤入りのスポンジでお手入れできますので、ご自身でキレイを保てます。デザイン性も高く、洗練された暮らしをご希望される方におすすめです。



キッチン収納

最近のキッチンは収納がすごい知っていますか？

シンク下やコンロ下のキャビネットは、引き出しで屈まなくてもいいのはもちろん、大容量になっています。収納面積が1坪もあるものも。また、各メーカー細部にわたりこだわりがあり、それをみて自分に合ったキッチンを探すのも楽しいですね。例えば、よく使う包丁やラップなどは使い易いようにキャビネットの引き出しを引くと、浮き上がり取りやすくなる仕組みがあるもの。キャビネットに高さの換えられるパレットをつけ、自分の使い易いように換えられるものなど。



キッチンの吊戸にもこだわりが。使う人やスペースに合わせて高さを選べる吊戸。収納部分が、引けば降りてきて使い易くなっているもの。又、吊戸の部分が調味料置き場や水切りのカウンターとなるもの。



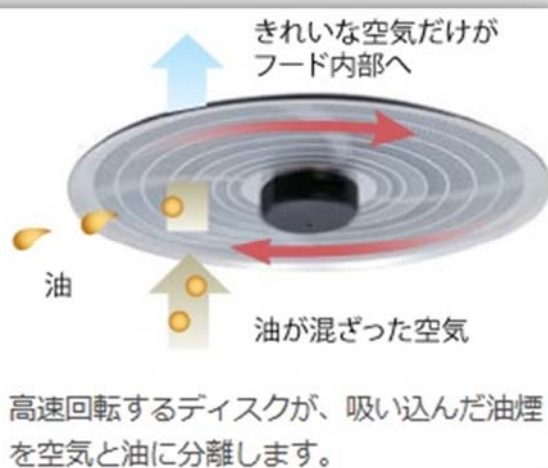
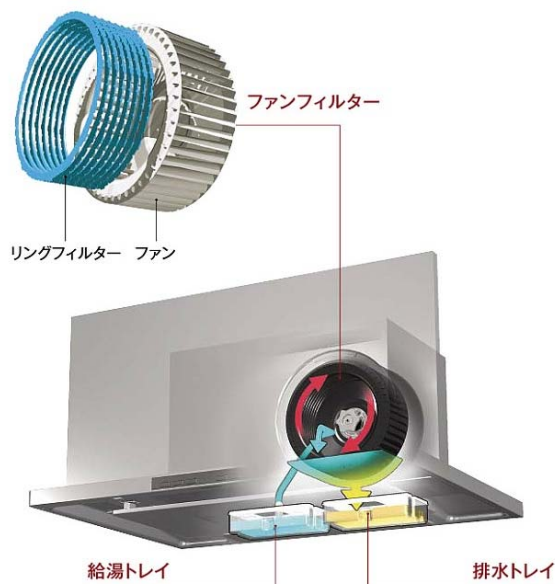
収納が充実していると、キッチン廻りをスッキリして日々のキッチンでの生活が楽しくなりますね。

レンジフード・換気扇

レンジフード・換気扇といえば、掃除が面倒・大変！何とかならないの？

でも、しょうがないよね。なんてあきらめてはいませんか？進化しているんですよ。

ボタン1つでレンジフードを洗浄してくれるものがあるんです。その他にファンまで汚れが行きにくく工夫のるもの。凸凹を極力なくしお手入れしやすくなっているもの。他にもこだわりのあるレンジフードがあります。キッチンの雰囲気や使い勝手で、自分に合ったレンジフードを見つけてください。



コンロはガス？IH？

ガスにするか、IHにするか。迷いますよね。

正直どっちがいい！とは、はっきり言えません。ガスにガスの。IHにはIHのいいところがあるからです。

例えばガス。火を使うので、危ない。鍋を焦がす！何て心配りません。

今はセンサーコンロで制御。このセンサーコンロがすごい！煮物に火をかけたままその場を離れ、煮物のことを忘れてしまった。あっ鍋が・・・って、そんな経験ありますよね。そんなとき、センサーが温度を感知して自動消火。難しい揚げ物のも温度設定ができて安心。



***ボタン1つで設定完了です。**

お米も3合ほどなら専用鍋で、蒸らし時間も入れて30分で炊けちゃいます。センサーコンロを活用で手軽に早く料理できますよ。グリルも魚を焼くだけではなく、パンも焼けるし別売りのダッチオーブン等使えばチキンの丸焼きなど本格的な料理もできちゃう。ガスコンロは今進んでいます。



***たくさんのデザインがある炊飯釜。お好みの炊き方に合わせて選ぶこともできます。**



＊ガラストップで簡単お手入れ。面倒だったゴトクの部分もお手入れしやすい形状に。



●グリルプレート



調理例



ハンバーグ

グラタン

調理例



アクアパツァ

シナモンロール

＊魚焼きグリルを使ってバリエーション豊かな料理

ガスオープンも取り付け可能。ヘルシオ搭載のウォーターオープン。乾燥しがちだったメニューも、水分を補いながらしっとり仕上げます。他に、電気とガスの良いとこどりの電子コンベックタイプ。電子が料理の内側から、ガスが外側からこんがりと焼き上げます。火の通りにくい肉料理なども素材の中まで、ムラなく加熱してスピーディに仕上げます。ローストチキンやパイ、冷凍グラタンなども、中は熱々、表面は香ばしく焦げ目がついて、美味しく焼き上げます。



＊ガスオーブンで料理の他に本格的なお菓子作りも。

【IH クッキングヒーター】

IH クッキングヒーターと言っても、一般的な IH、**オールメタル**加熱方式の IH、**ラジエントヒーター**があります。

オールメタル IH；一般的な IH では使えない、アルミや銅鍋など多くの種類の金属鍋を使用できるという IH です。一般的な IH と比べると、値段は、高くなります。（シングルオールメタル対応で 4、5 万円程度高くなります） しかし、アルミ鍋や銅鍋は、鉄・ステンレス鍋よりも消費電力が大きいので、月々の電気代を抑えたい方や鍋にこだわらない方は、一般の IH ヒーターがお勧めです。

アルミ鍋や銅鍋は熱伝導率が良く、お湯も早く沸くなど、使い方によっては、腕を振るうには最適かもしれません。1 口だけをオールメタル対応にすることもできます。

ラジエントヒーター；金属鍋はもちろん、IH クッキングヒーターでは使えない耐熱ホーロー鍋や、超耐熱ガラス鍋なども使うことができます。しかし、トッププレートが高温になるため、やけどに注意が必要です。

国内メーカー製の 3 口 IH クッキングヒーターの場合、中央奥のヒーターが**ラジエントヒーター**となっています。IH ヒーターで使えない鍋での調理がメインとなります。ラジエントヒーター付きの機種は、3 口全てが IH ヒーターの機種や、オールメタル対応機種と比べ、価格が安いことが特徴です。（2 万円程度安くなります）



★**ユーロスタイル IH（三菱電機）**：トッププレートがユーロセラガラスを採用。美しさを求めたデザイン。グリルなしです。



★**トリプルワイド IH (Panasonic)** : 鍋がゆったり置き、スペースも広々。2人並んでも快適です。3つの鍋が置いて、手前がいろいろ使えます。グリルなしです。ガスタイプもあります。



★**マルチワイド IH (Panasonic)** : 4つのお鍋を同時に加熱。調理しながら、他の鍋の保温がしたいことはありませんか？ 温かいものを食卓に出して、もう1品は、温め直すから、先に食べて！ということがなく、一緒に楽しむことができます。鍋の大きさに合わせて、3つでも4つでも自由に使えます。2つの中央のヒーターは、加熱範囲が変えられるので、ムラなく加熱できます。グリルなしです。

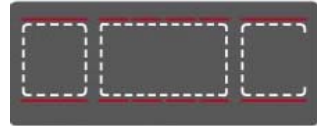




4つのお鍋使用



3つのお鍋使用



3つのお鍋使用(大鍋)

★**びっくリング IH (三菱電機)**：鍋底を分割加熱して、自動で加熱と停止を繰り返し、かきまぜ効果のある交互対流をおこして加熱します。だから具材の一つ一つまで味をしみ込ませながら、煮くずれや焦げつきを抑制してくれる煮物に最適な IH です。トッププレートも見やすく、使いやすくなってます。



びっくリングコイルP



従来の IH では難しかった、鍋肌まで上手な加熱が可能です。外側コイルを 8 割、内側コイルを 2 割という、炒め物、焼き物に適した火力配分してくれます。

★**ドイツ製の IH**：シンプルでスタイリッシュな IH。写真のトッププレートにあるコントロールノブは、取外し可能で、これを回して、操作します。タッチ式のものと大きく違う所です。グリルなしです。



【グリルいろいろ】

グリルなしのスタイリッシュなタイプもいいですが、グリルを活用して、お料理の幅を広げましょう。グリル内で、トースター代わりに食パンを焼くと、外はカリッ、中はふわっとなり、絶品だというTV情報があります。早く高温になるので、短時間でパンが焼け、水分の蒸発を防ぐのでおいしくなるのだとか。グリルは、とっても進化しています。便利になっています。

「グリルは、あの網を洗うのが面倒なのよね」と思われるでしょ？

今や網のないものがあちらからはこちらからも出ています。それに、網は、消耗品。ゴシゴシ洗いでキレイにならないのは、コーティングが取れているからです。新しいモノに買い替えのサインです。

★ラク旨グリル&オープン（日立）

オートメニューが、100 を超えるってすごいです。もちろんレシピ付です。専用の波皿と平皿とフタを使ってレパートリーが広がります。パエリア、ローストビーフ、クッキー、パンなど、焼き物、加熱水蒸気調理、ノンフライ調理、焼き蒸し調理、パン・菓子調理、手動調理（温度設定 80～280℃）まで、ご家庭で簡単に楽しめます。網はナシです。



パールホワイトのトッププレートは、人工大理石のカウンタートップと美しく調和します。
メタリックグレーのトッププレートは、ステンレスのカウンタートップになじみます。

★びっくリアオープン（三菱電機）

熱風循環加熱方式 ヘルシーなノンフライ調理が手軽にできます。



魚を焼くときの水張りが不要なので蒸し焼きにならず、カラッとおいしい仕上がり。両面自動焼きで、裏返す手間もいりません。庫内3面を炭コートし、遠赤外線で包み込むように加熱するから、芯までふっくらな焼き上がりです。

庫内の高さが9センチあるので、約1キロのローストビーフや型の高さが6センチあるパウンドケーキも調理できます。



★IH&遠赤ラッキングリル (Panasonic)

下ヒーターのIHで、グリル皿を一気に過熱、上から遠赤外線で、**ダブル包み焼き**。高温で食材を包み込み、表面をすばやく焼き上げて旨味を閉じ込めます。大火力で食材の表面・内面を同じタイミングで焼き上げるので、表面はパリッと、内部は旨味を逃さないのです。調理時間を速くしてくれる「お急ぎ」コースがあるのもうれしいですね。網はなく、波型なので、余分な油を落として焼き上げてくれます。焼き網では置きづらかったカットした食材やプチトマトのような小さな食材も置きやすくなっています。もちろんお手入れもラクラクです。



光るリングで、使用中はあたたかな赤色に点灯するので、鍋を置く位置もわかりやすいです。火力に応じて明るさが 10 段階に変化します。



【こんなものもあるある】

☆ミニキッチンに対応したコンパクトサイズの 2 ロタイプ [\(三菱電機\)](#)



☆みんなにカンタン、みんなに親切設計 らく楽 IH（三菱電機）

誰にでも、わかりやすい、使いやすいのは、大変いいことです。2口で十分だと言われる方もいらっしゃると思いますよね。表示が大きくわかりやすい、ボタン数の少ないシンプルなタイプです。



各機器とも、お手入れはしやすくなっています。魚を焼いた時の臭いや煙をなくす工夫があるタイプもあります。最近のキッチンには、リビングと一緒にいる LDK にあるので、臭いや煙は気にしたいところです。ノンフライ機能もヘルシーでいいですし、発酵もできるグリルもあります。

IH は、ガスと大きく違うところは、お手入れがしやすいこともですが、天ぷらを揚げる際に、ガスの場合ほど暑くないというところです。天ぷら好きな方は、IH をおすすめします。