

社名・店名ご入力欄

店舗情報ご入力欄

「使いやすさ」が、一番の思いやり 妻が笑顔になるキッチンづくり

12月3日は
妻の日
「キッチンリフォーム」
を考える

家族の元気の源は、毎日の料理から。だからこそ、使いやすく、ラクに作業ができるキッチンだといいですよね。ときには家族で一緒に料理できる、暮らしの中心となるキッチンを考えませんか？

毎日がもっとラクになる 6つのポイント

Point 1

汚れにくく傷に強い 素材で作業も安心

カウンターやシンクが丈夫な素材なら、気兼ねなく使えて、お手入れもラクに済みます。

Point 2

カウンターの高さで 作業をしやすく

「身長(cm)÷2+5cm」が理想の高さ。無理なく使える高さを選びましょう。

Point 3

2人で並んでも 十分な通路幅を

冷蔵庫や収納の開閉で、邪魔にならない広さなら、ゆったり動いて、作業もスムーズです。

Point 4

自動調理で 作業をサポート

忙しい毎日でも、自動調理機能で献立の幅を広げたり、手間が減らせます。

Point 5

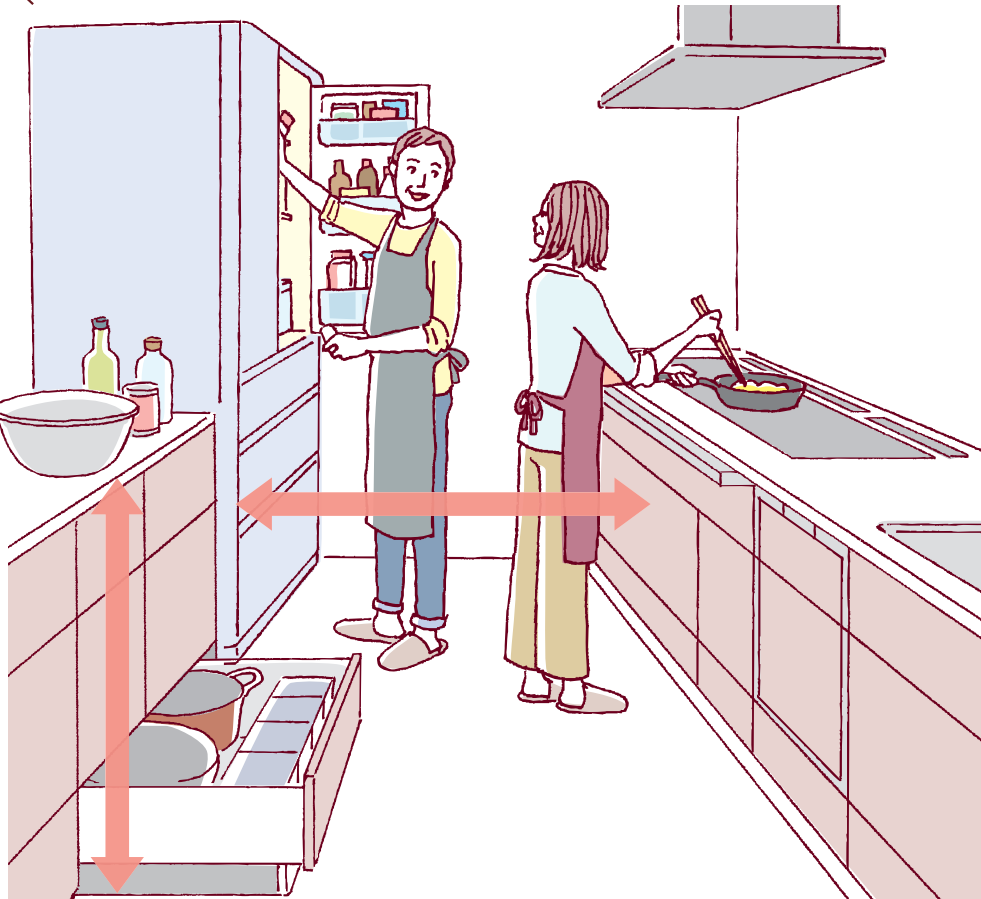
食洗機を使って 片付けの負担をラクに

たくさんの食器の面倒な後片付けも、食洗機がスッパリ洗ってくれるのでとても便利です。

Point 6

取り出しやすく わかりやすい収納を意識

収納している物がひと目でわかり、出し入れしやすいと、ストレスなく作業できます。



キッチン仕事を助ける設備のチカラ



「トリプルワイド IH」なら同時に3つ調理でき、手前にスペースがあるので下ごしらえや盛り付けがしやすくなります。



傷がつきにくく、目立ちにくい「グラリオカウンター」。はっ水・はっ油成分配合で、清掃性にも配慮。



よく使うお鍋やフライパンは立てて納める「スタンドイン収納」なら、ラクに出し入れできます。



大容量で、1日分まとめて洗える「ビルトイン食洗機」。高温・高圧水流で汚れをしっかりと落とします。

まずは、ご検討いただけるような資料をお届けいたします。

資料請求・お問い合わせは当ショップまで



リフォームのことなら
お気軽にショップへ
ご相談ください。

リフォームで解決！あなたの街の Panasonic リフォーム Club におまかせください。