

Kitchen Journal

エクスナレッジムック【キッチンづくりのための最新情報が満載】

キッチンジャーナル'08〜'09

今、いちばん新しいキッチンの本



住まいとひとつになるキッチン

森の中のキッチン
浮遊感あるキッチン
幾何学キッチン



ワークトップは 何がいい？

ウォールナット、チタン、
天然石、特殊樹脂



キッチンの最新事情、早わかり

ドイツで世界初、「男のキッチン」がデビュー
新作キッチングラビア
インテリアとキッチンの流行を分析



話題のキッチン家電が 続々登場

長方形やフリーゾーンのIHクッキングヒーター、
グッドデザイン設備、ピザまで焼けるガスコンロ、
ビルトインするスチームオーブン
キッチン設備の体験レポート



Innovation

なるほどこれは目からウロコでした

コンロとシンクがくっついて より美しく使いやすく

ガスコンロを点火すると、バーナーの炎の輪がシンクの中で水中の蓮のように花開く…そんなイメージがキッチンで実現されたのだから驚きだ。このオールステンレスのシステムキッチン「レイク・ロータス」は、業務用厨房機器メーカーのタニコーテックとプロダクトデザイナー・酒井俊彦さんが共同開発。とはいえ美しいだけでなく、これまでキッチンの大問題とされていた「コンロやシンク掃除」など、キッチンのさまざまな問題を解決しているのだ。

まずコンロと全面シンクが一体。しかもゴトクを直接シンクの底から立ち上げている。吹きこぼれはそのままシンクに落ちる仕組み。シンクもコンロも汚れはシャワー水栓で丸洗いでできる。バーナー上のワイヤーゴトクは、どう使おうか想像力がわく。使う鍋の大きさや置く位置も自由で、グリルなども楽しめそう。また業務用メーカーゆえの特注力を生かして、カスタマイズも引き受けるという。サンマを焼くなど、タフに使ってもよし。料理をしないで青い炎に見とれるもよし。夢と現実の間を行き来できる、不思議なキッチンなのだ。

基本の機能をしっかりと備える

基本仕様はsus304ステンレス製で、バーナーは4000kcal/h×2口と3000kcal/h 1口。スライド式カウンタートップで、使い方に合わせて調理スペースの位置が変えられる。大型ゴミ収納付き排水トラップにシャワー付きシングルレバー混合水栓。

値段 レイク・ロータス 193万円～

(間口2100mm 本体価格)

リンクコーポレーション

おいしいキッチン事業部 ☎0776-23-4231

<http://www.o-kitchen.com/>

※仕様は変更になる場合あり

プロのノウハウを 家庭用にアレンジ

福井県の地域振興プロジェクト「おいしいキッチン」の一環で誕生。業務用風のキッチンはあったが、業務用メーカーが家庭用を積極的に開発したのは初めてかもしれない。小規模な料理教室やレストランにも充分使える。

ディテールにも手を抜かない

アイランド仕様は表から見てもすっきりとしたフェイスに仕上げている。ワイヤーゴトクはφ13mm。美しいダイヤルは点火・消火・強火・弱火に機能を絞った「説明がいるような過剰な機能は、あえて省くことも必要」とデザイナーの酒井さん。