

収納力と使い易さを両立させたクッキングステーション。



image photo

**男**性が自分の妻を紹介するとき「家内」と紹介することがあります。これは、男性は外に出て仕事をし、女性は家で仕事をし家庭を守るという役割意識の名残ともいえます。そしてその「家内」の役割で最も重要な仕事のひとつが食事を作ることでした。水一つをとっても、毎日井戸から汲み、運び、瓶にためなければなりません。また、火をおこし、薪を焚いて食事を作る。食べ物はいたまないように、涼しい場所に保存しなければならず、台所は南側に作られることはありませんでした。冬にはきつとつらく厳しい仕事だったと思われます。他にも子育てや冷たい水での洗濯など家の中を守ることは重労働だったのです。



●ビルトインの食器洗い乾燥機  
(オプション対応)



●引き出し式だからラクな姿勢で安全に収納できます。  
1升瓶などの背の高い瓶類も立てた状態で収納。  
また、大きな寸胴鍋もラクラク収納。





image photo

**現**代の台所は大きく変わりました。水を汲む必要もなく火をおこすことさえありません。蛇口をひねれば豊富な水やお湯。火をつけるにしてもスイッチひとつ。昔に比べずいぶん楽になったものです。しかし現代にも悩みが生まれてきました。日本人の生活が豊かになればなるほど広い住宅を得ることは難しくなり、反面、物は増え続けています。

キッチンの快適性を大きく左右する収納システム。使いやすく美しい、整理整頓のできる収納は？そうした使う人の視点と家事動線を最優先にした設計から生れたのが「ユーロコート」のフルスライド収納キッチン。すべての下部収納をスライドタイプにする事によって、使いやすく取り出しやすくなり、最適のスペースを確保しました。少ない動作でラクラクと安全に出し入れできる、人に優しい設計です。天板の奥行きは700mm、土鍋や500mlの缶ビールケースも、丸ごと入るうれしいサイズです。その物にふさわしい場所に収納し、いちばん使いやすい場所で作業ができることを考えたフルスライド収納キッチン。動きもぐんとスムーズになって、快適なキッチンワークを実現します。



●使いやすいシングルレバータイプの水栓



●フルスライドタイプ