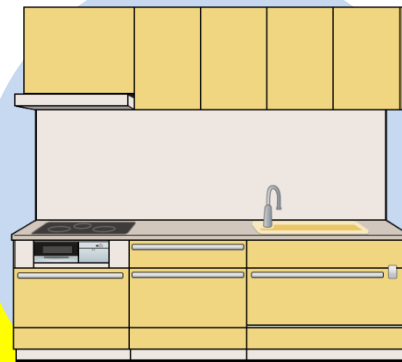


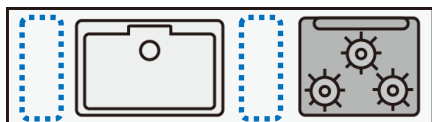
キッチンのお困りごとは こう解決できます！



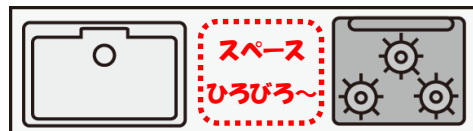
ステンレスのキッチンカウンターは長年使っていると、キズやくすみ、水あかが気になりますよね。最新のキッチンは衝撃やキズに強い**人工大理石**や、熱に強くキズがつきにくい**ホーロー**など、**キレイが持続する素材**になっています。

お困りごと・その1 配膳するスペースがない・・・

調理スペースがシンクで分断



調理スペースを1カ所にまとめる



同じ間口でもシンクのレイアウトを端にすることで作業スペースが広がります。



背面にカップボードを設置したり、キッチン前にカウンターを造作する方法もあります。

お困りごと・その2 収納スペースが少ない・・・



引き出しの開け閉めも軽いですよ



テッドスペースだったシンク下も活用



しまえばなしになりません

収納量アップ
取り出しやすいは
今や当たり前です！

間口900mm以上の**引き出し収納**は、一目で中の物が確認できるので使いやすいです。シンクの下にも大きな鍋などを入れられます。

また、**昇降式吊り棚**もラップ類の収納に便利ですよ〜。

お困りごと・その3 換気扇の3大困りごと



- ・吸い込みが弱い
- ・音がうるさい
- ・掃除が大変

面倒な掃除も軽減！

今のレンジフード(換気扇)は面倒なフィルター掃除が不要のタイプが主流です。普段のお手入れはステンレスの板を開けて拭くだけでOK! 音もとっても静か。



その他

シンクも継ぎ目がないので
汚れが溜まらない！



排水口もゴミが捨てやすい構造になっています！

お気軽にお問い合わせください。

お電話 093-761-4344

株式会社 トンテック

北九州市若松区浜町1丁目10-2