

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、キスやくすみ、水あかが気になりますよね。最新のキッチンは衝撃やキスに強い**人工大理石**や、熱に強くキスがつきにくい**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



レイアウトが
変えられます！



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くなります。



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 収納スペースがない…

収納量アップ
取り出しやすい今は
今や当たり前です！



引き出しの開け閉めも軽い
ですよ



テッズスペースだったシンク下も活用
しまいっぱなしになりません



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



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！

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。

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