

Takara standard

PRESS RELEASE

[システムキッチン・バスのメーカー「タカラスタンダード」による報道発表資料]

報道関係者各位

NO.29-26

2018年3月19日

タカラスタンダード株式会社

代表取締役社長 渡辺 岳夫

掃除をしやすいガスコンロ・レンジフードと、使いやすいシンクオプションが誕生！

多様化する現代にピッタリな 「ホーロー家事らく」キッチンをさらに充実

～誰もが楽しく使え、家事らくなキッチンへ～



システムキッチン・バスを中心とした住宅設備機器メーカー・タカラスタンダード 株式会社 は、2018年2月26日（月）にシステムキッチンの「ハイパーガラスコートトッププレート」ビルトインガスコンロと、フラット対面プラン（オープンキッチン）用レンジフードの新モデルを発表致しました。また、作業効率を高める3層構造シンク「ユーティリティーシンクE」のシンクオプションも強化致しました。

●半世紀キッチンを作り続けたタカラスタンドの思い

1912年（大正元年）に設立した当社は、約半世紀の間、キッチンを通じて、時代と人々の生活を見つめ、時代とともに成長してきました。平成の現代は女性の活躍が当たり前の時代となり、家庭も多様化しています。その多様化の中で、当社は、少しでも家事をラクに快適にすることで、キッチンを通じて人々の生活が少しでも豊かになるよう、時代の流れに合わせて改良を重ね続けています。世間の皆さまのキッチンへのニーズは、女性だけが重労働を行うつらい場所というものから、誰もが使えるラクで楽しい場所にしたい、というように意識が変わってきていると考えています。当社はこれからも時代の流れとともに変化するニーズにお応えし続けていきます。

●ガスコンロのモデルチェンジで、家事がさらにラクに！

今回モデルチェンジしたシステムキッチンのビルトインガスコンロ「ハイパーガラスコートタイプ」の家事らくポイントは5つ。

1つ目は、ホーロー製でサッとキレイにできる『すっきりクリーンゴトク』。洗いやすさや拭きやすさにもこだわっています。

2つ目は、軽量なべを使用した調理でも鍋が倒れにくい『低荷重 Si センサー』。安全性と利便性を向上させました。

3つ目は、調理方法を「魚」「肉」「ケーキ」から選択、焼き加減を「標準」「強め」「弱め」に選択し、調理が終了したらお知らせメロディーが鳴る『ラ・クックオートメニュー』。調理の時間短縮と簡略化が可能になりました。

4つ目は、『コンロ無段階調整』。火力を今までより細かく調節できるようになりました。

5つ目は魚などを焼く『らくグリル』。スライドレール式になり、掃除のしやすさが格段に向上致しました。



サッとキレイにできる
『すっきりクリーンゴトク』



空の鍋でも転倒しない
『低荷重 Si センサー』



調理がカンタン！
『ラ・クックオートメニュー』



細かい火力調節が可能な
『コンロ無段階調整』



掃除が格段に楽になった
スライドレール式『らくグリル』

●省エネでお手入れがカンタンになった「レンジフード」が、

オープンキッチンにも対応

「ホーロークリーンレンジフード」が、従来では対応していなかったオープンキッチンにも対応致します。



<「ホーロークリーンレンジフード」の特長>

手前側の突起（金具）をなくしたフラットパネル構造により、お手入れが簡単にできます。さらに、安定した排気性能と省エネを両立し、消費電力従来比約4分の1（「中」運転時）を実現致しました。

●作業効率と快適性を重視した、シンクオプション強化

「洗う・調理・片付ける」などの作業効率を高める3層構造シンク「ユーティリティーシンクE」では、5つのシンクオプションを強化。

■天板上で仮置きができる『プレート立て』

シンク横の小スペースにも設置可能のため、天板上にプレートやまな板を仮置きでき、作業性を損なわず邪魔になりません。



■衛生的で耐久性が高い合成ゴム製『まな板』

水はけがよく乾きやすいため、カビが生えにくく清潔に使えます。まな板や食材が滑りにくく、食材を切りやすいことも特徴です。また、一般的な樹脂製まな板は長期間使用すると、表面の凹凸がなくなり、食材が切りにくくなりますが、合成ゴム製にすることにより、高い耐久性を維持します。合成ゴム製のまな板は木製まな板のように刃当たりが柔らかく、包丁の刃こぼれもしにくい素材です。



■シンク内で「洗う」「切る」「捨てる」がスムーズになる『ゴミポケットUSE』

シンク内で作業を簡潔できるため、天板スペースを広々と使うことができます。洗った資源ゴミはそのままマルチラックで乾燥でき、垂れた水もシンクに流れるように設計されており、とても衛生的に使うことができます。



■デザイン性が高く、機能性において大幅に向上した『水切りネット』

形状変更により、食器やプレートを立てることが可能になりました。



■清掃性と収納性が上がり、自由度が高まった『洗剤置き』

持ち手を上下することで2段階の高さに調整可能になりました。ゴム脚を廃止し、清掃性を向上、仕切りを動かせるようにすることによって、自由にスペースを利用できるようになりました。



〈会社概要〉

タカラスタンダード株式会社

◆設立：明治45年5月30日（創業105年）

◆資本金：263億56百万円

◆売上高（連結）：1,831億円（平成28年度）

◆従業員数（連結）：6,067名

◆事業内容：ホーローを中心としたシステムキッチン・システムバス・洗面化粧台・住宅用トイレ・ホーロー内装材・
その他の住宅設備機器の製造販売

以 上