

GRAFTEKT

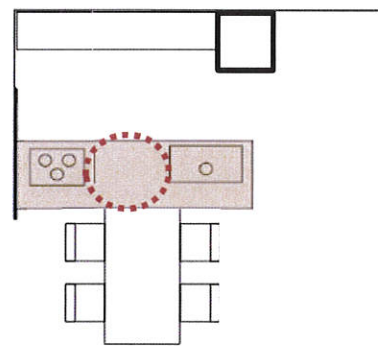
必見！！GRAFTEKTおススメキッチン！！ デュエ(2列型)キッチンの魅力について

①ふたりで立てるキッチン

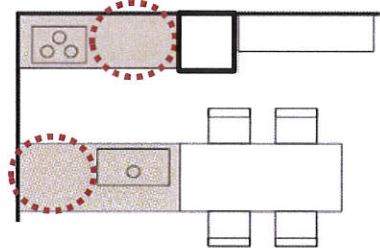
ご夫婦やお子様と一緒に料理を楽しみたい時
ワークスペースがもっと広げればいいのと思われ
る事はありませんか？

ワークスペースは、食材を切るスペース、新たに使用する
食器を置くスペース、使い終わった調理機器を置く
スペース、料理を置くスペースの最低4つの用途で
必要になるスペースです。

デュエ(2列型)キッチンはワークスペースが2ヶ所ある
ので一般的なキッチンと比べて収納量や作業スペースが
広く、加熱機器とシンクの配置を分けているので、
ワークスペースを取り合ったり、
横移動でぶつかりにくい作業導線の為、料理をする事が
楽しくなります。



一般的なペニンシュラ型キッチンはキッチンのW2600に対し、
作業スペースは、800mm×800mmの広さです。
※コンロ or IH をW600タイプで選定した場合の寸法です。



デュエ(2列型)キッチンはキッチンのW1850×2に対し、
作業スペースは、【シンク側】800mm×830mm 【コンロ側】650mm×1070mm
の広さです。

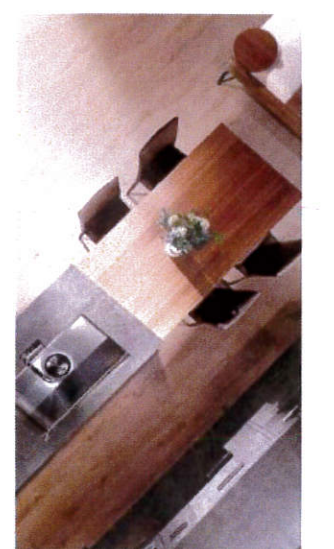
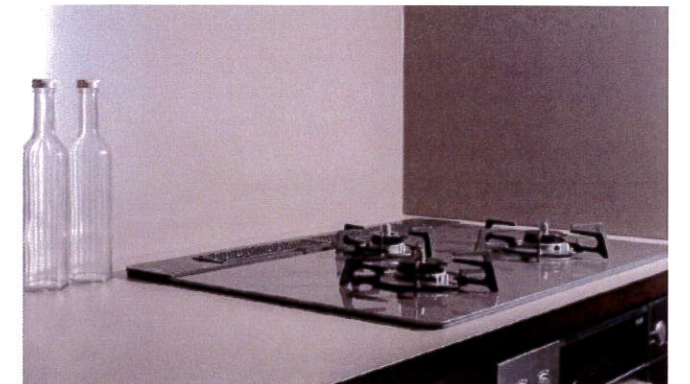


デュエキッチン
(※ウォールキャビネットはオプションです。)



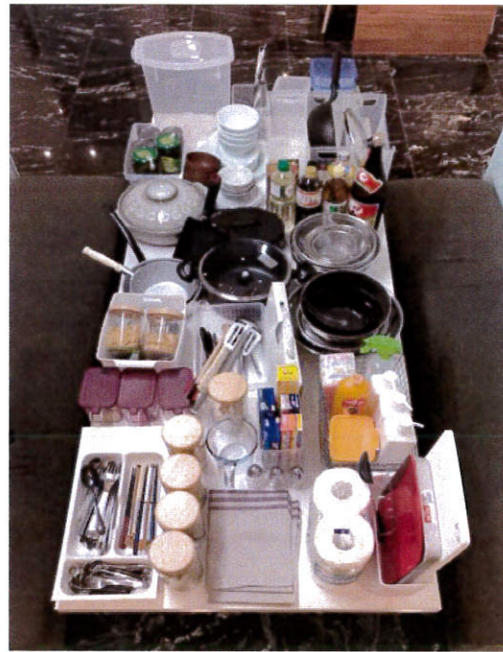
②油跳ねや油煙も安心

対面キッチンが標準化される昨今、油跳ねや油煙が
気になりませんか？
デュエ(2列型)キッチンであれば、加熱機器側の正面と
側面一方が壁になるので油跳ねや油煙から守られるので
ダイニングの方まで侵入せず安心です。
またそのようなメリットがありながらシンク側のキッチンが
対面式になったキッチンでもあるのです。



●商品は印刷のため実際の色とは多少異なっております。 ●商品によっては、改良などにより仕様・寸法・カラーなどに変更が生じる場合がございます。

この容量のキッチン用品等を
収納しようとする場合・・・



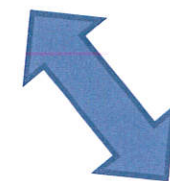
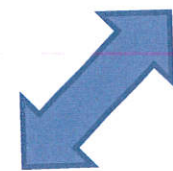
③大容量の収納確保

食器や調理器具が増えてきて、
キッチンの収納量をもっと増やしたいと思われた事はございませんか？

デュエ(2列型)キッチンには、加熱機器側(W1850)と、シンク側(W1850)にて
構成されたキッチンなので、直線にするとW3700にもなる広いキッチンです。

従ってワークスペースが広いだけでなく、今までのキッチンと比べても
大容量の収納を確保できます。

では、どの位収納量に差があるのか検証してみましょう。

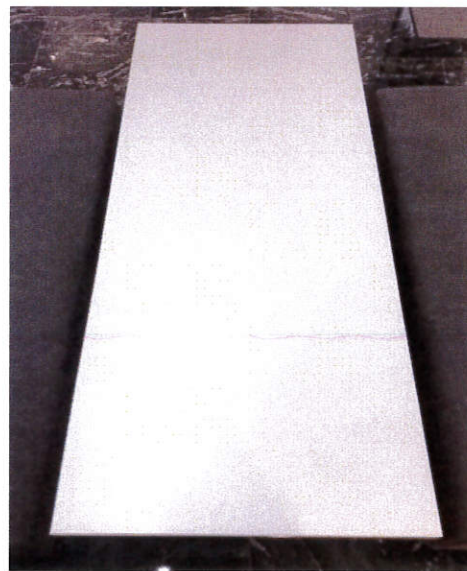


デュエ(2列型)キッチンの場合



W1850 × 2 デュエ(2列型)キッチン

お皿の収納も可能なデュエ



※上部写真のキッチン用品などがすべて収納できました。
まだ、収納スペースに若干の余裕があります。

ペニンシュラ(フラット対面型)キッチンの場合

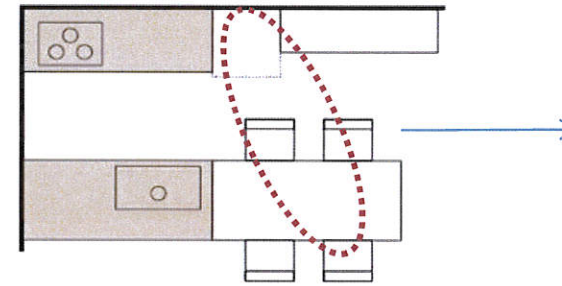


W2600 ペニンシュラ型キッチン



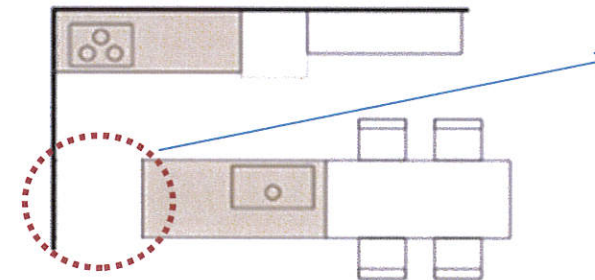
※デュエ(2列型)キッチンと比較して、
これ程の収納物が収納できずに残ってしまいました。

GRAFTEK



3.ダイニングテーブルから冷蔵庫が近い

ダイニングテーブルから冷蔵庫も近く配置できるので、食事時の飲み物やデザートなどの取り出しがスムーズです。

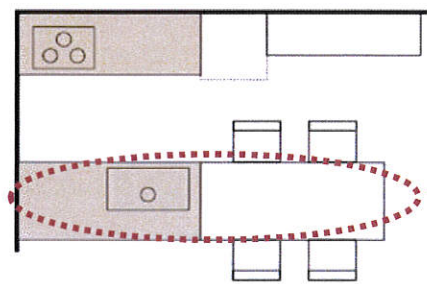


4.シンク側のキッチンを「アイランド」にできる

シンク側のキッチンを壁から離して、アイランドキッチンのようにすることも可能です。回遊性が高くなり、導線がさらに取りやすくなります。

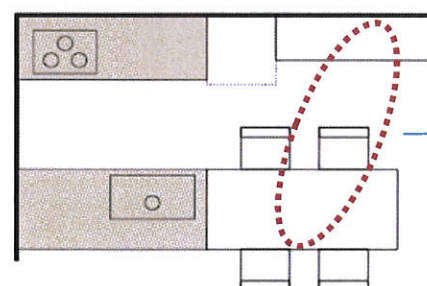
※このような間取りも便利で人気があります！！

導線が短く便利



1.料理の配膳片付けが楽になる

キッチンとダイニングテーブルを横並びに配置すると、キッチンからテーブルへの配膳や片付けがスムーズです。

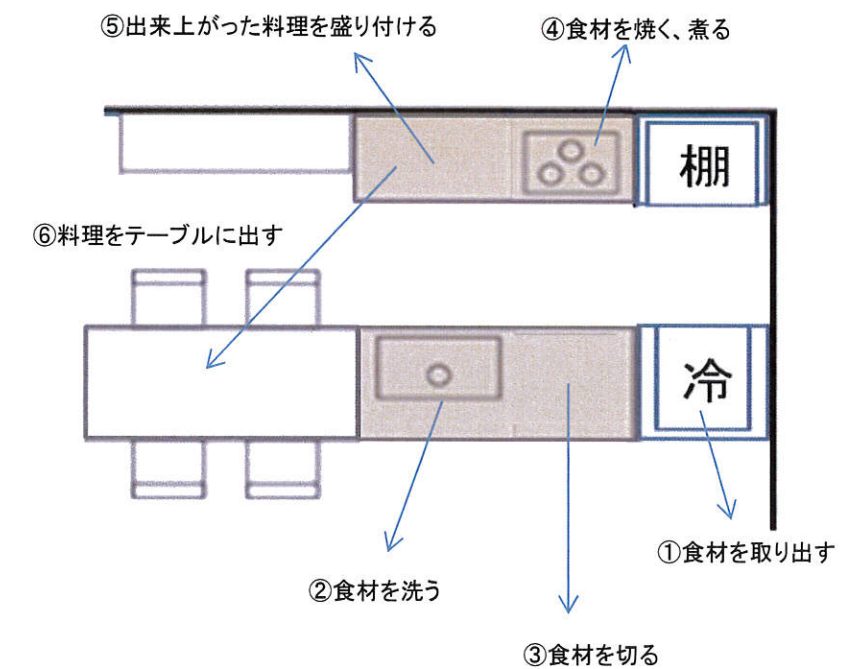


2.ダイニングテーブルからバックセット(背面収納)が近い

ダイニングテーブルから背面収納(バックセット)への距離も近く配置できるので、ご飯のおかわりや朝のトースターを使ったパン調理の移動がとてもスムーズです。



～冷蔵庫が壁で隠せる仕様～

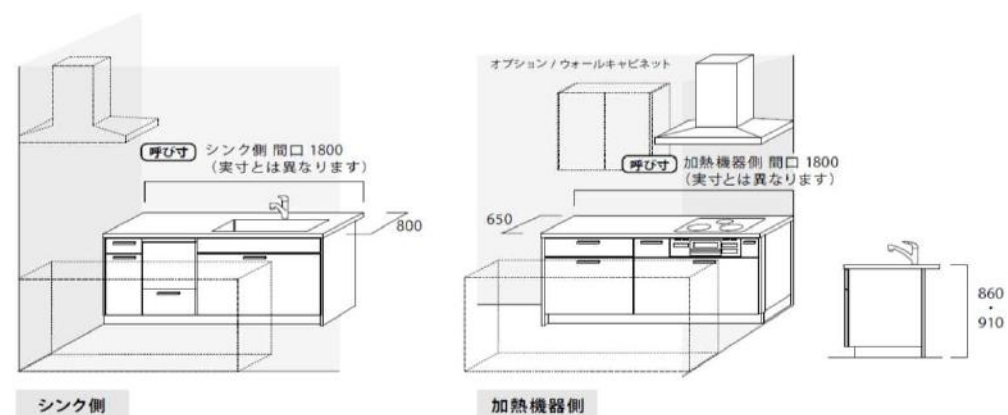


●商品は印刷のため実際の色とは多少異なっております。 ●商品によっては、改良などにより仕様・寸法・カラーなどに変更が生じる場合がございます。

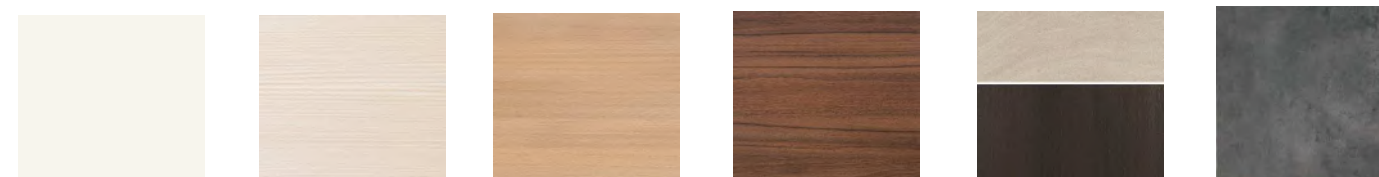
キッチンイメージ



キッチンレイアウト詳細図



カラーバリエーション



ウォームホワイト

ウッドホワイト

ナチュラル

ブラウン

ウェンゲ/アルコース
※キッチン・バックセットのワークトップ
ブ天面のみアルコースとなります。

ベトングレー

高機能面材「EVALT」



①熱に強い

230度の鍋を20分放置しても、火傷や剥離などの大きな損傷はありません。
※高温の鍋を置く際は鍋敷きをご利用ください



②衝撃に強い

天面は1kgの重りを10cmの高さから落としてもキズも凹みもつかない強さです。木口材を3重貼りし、コーナー部の衝撃強度を高めています。



③キズがつきにくい

エンボス加工によりキズが目立ちにくくなります。試験ではステンレス同等の削れにくさ、人工大理石の約7倍の耐摩耗性が証明されました。



④汚れがつきにくい

メラミン樹脂によって表面をコーティングしています。カレーやケチャップ、醤油を24時間放置しても着色は見られませんでした。



⑤水に強い

木口材を3重貼りすることで水の浸入を防ぎます。ワークトップを24時間水に浸しても、水が入ることはありませんでした。

キッチンキャビネット標準仕様



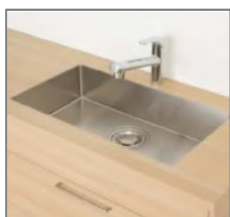
加熱機器用ベースキャビネット

鍋や調理器具などの大きなものから、タッパー類の仕分け、調味料などもたっぷり収納できます。



シンク用ベースキャビネット

給・排水のあるシンク下のスペースも有効圧用し、高い収納力を確保しています。



板金シンク

t1.0mmヘアライン仕上
静音タイプ



包丁差し

ポリプロピレン
収納数4本



取っ手

亜鉛ダイキャスト
サテンニッケル

キッチン標準機器



ガスコンロ/W600
(リンナイ)

ガラスストップ
無水片面焼きグリル



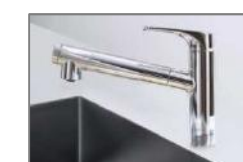
IHクッキングヒーター/W600
(日立)

ガラスストップ
2口IH+1口ラジエント
無水両面焼きグリル



浅型食器洗い乾燥機
(リンナイ)

タワーウォッシャー5人用



浄水機能付
スパウトイン複合水栓
(三菱レイオン)



背壁付け用レンジフード
(富士工業・アリアフィーナ)

※対応キッチンレイアウト
・I型(納まりにより選択)
・袖壁付けベニンシュラ
・L型
・オープンL
・Due



横壁付け用レンジフード
(富士工業・アリアフィーナ)

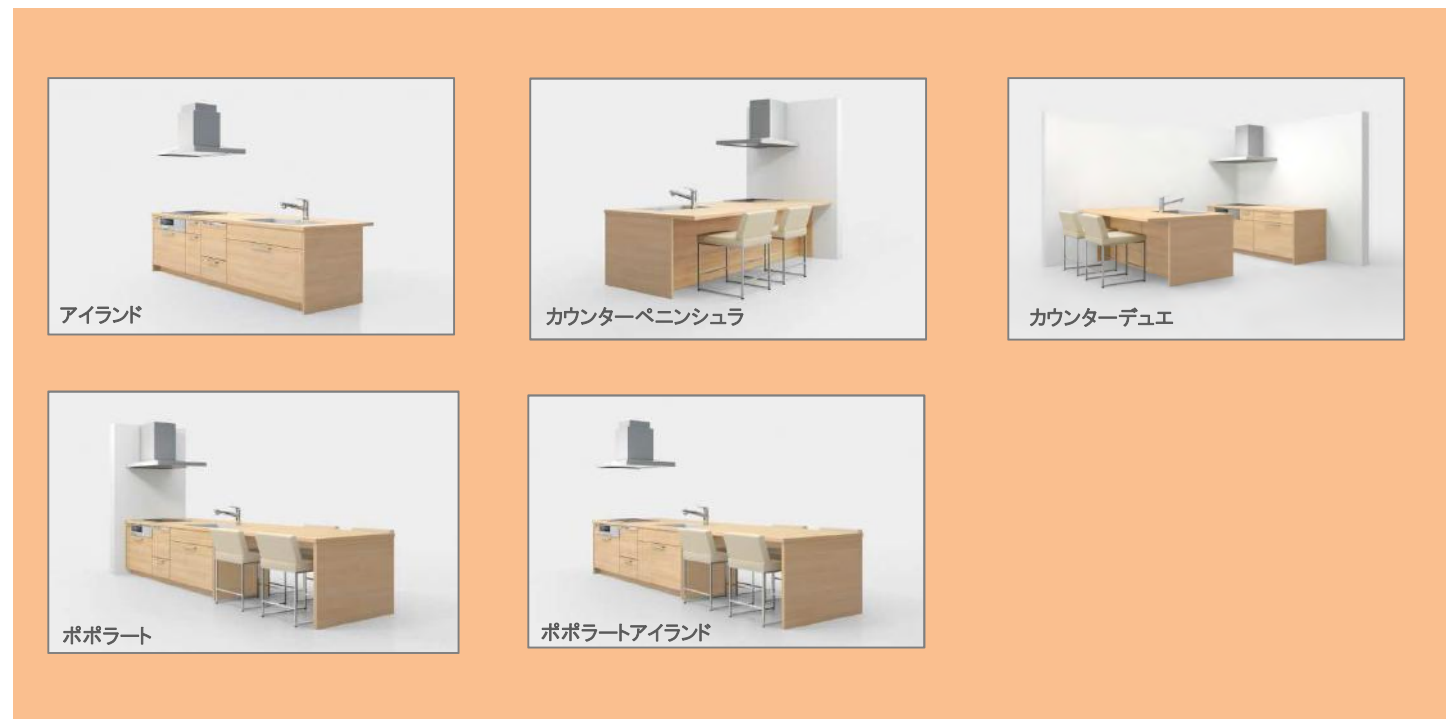
※対応キッチンレイアウト
・I型(納まりにより選択)
・ベニンシュラ
・ポポラート



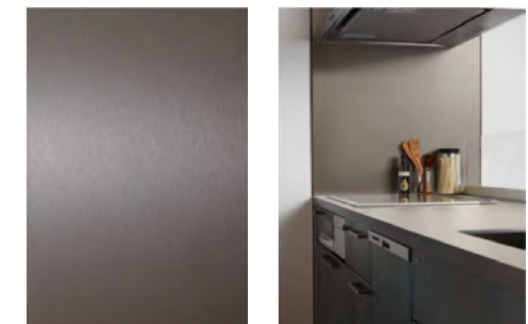
天井取付け用レンジフード
(富士工業・アリアフィーナ)

※対応キッチンレイアウト
・アイランド
・ポポラートアイランド

選べる11種類のキッチンレイアウト



不燃ウォールパネル(ホワイト)
W935×H2,455



不燃ウォールパネル(ブラウングレイ)
W935×H2,455



ジョイナー 見切り用
L=3,075 2本入
アルミニウム ホワイト

ジョイナー 出隅用
L=3,075 2本入
アルミニウム ホワイト



ジョイナー 見切り用
L=3,075 2本入
アルミニウム ダークブラウン

ジョイナー 出隅用
L=3,075 2本入
アルミニウム ダークブラウン