



マイスタープラン



パートナーズプラン



アトリエプラン

## 颯爽とこなす

料理はしっかりとつくるが、手早く済ませたい人のために作業効率を高めた、業務用厨房のようなハイスペックキッチン。健康志向のヘルシープラン、ミニマムなソーホープランもある。



## 共に過ごす

語らいながら料理をつくりたい人のためのコミュニケーションキッチン。ファミリープラン、ビュッフェプラン、ギャラリープラン、サロンプランなどがある。



## じっくり愉しむ

食材や道具にこだわり、調理を思う存分楽しみたい人のための本格派キッチン。落ち着いた趣で調理に集中できるアトリエプランと、ステージのような存在感を放つシェフズプランがある。



洗エールレンジフード/ぬるま湯を入れ、スイッチを押すと自動でフィルター掃除が行われる。



フルフラットIHクッキングヒーター/カウンターと一体になる美しい納まりで作業台としても活用度が高い。

最新の機能・デザインを備えた設備  
使い手のニーズに応え、セルフクリーニング機能付きの換気扇と、美しさを増したIHクッキングヒーターなどを開発。

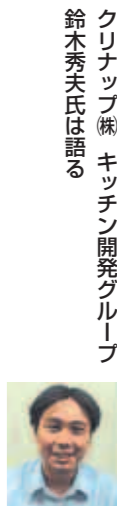
LUMINUOS (全4色)		ELEGANCE (全7色)	
ルミナスブラック	ルミナスリネア	グレイッシュウッド	グラスホワイト
PARTY (全20色)			
ブルーベリー	ペッパー	バジル	パンプキン
MORNING (全8色)		RELAX (全8色)	
ナチュラルウォールナット	NEOブラウン	ブルーバース	シャンパーニュブラウン

選ぶのが楽しい扉パリエーション  
5グレード、全47種類の扉材がラインナップ。中・低価格帯のパリエーションが増え、上質なデザインがリーズナブルに実現できるようになった。

を生み出します。そこに自分の調理スタイルに合わせて機能キャビネットをプラスできるようにし、一方で、加えない選択肢も用意。間口を抑えることで作業動線を短くできるからです。また、収納扉は色柄のパリエーションを充実させ、選ぶ楽しみも増やしました。  
「S.S.」は高品質なステンレスのワークトップを扱い続けてきた、弊社のフラッグシップ商品。販売後もメーカーとしての責任を果たすため、最長20年のサポート体制を整備しました。

「調理を愉しむスタイルは「じっくり」「共に」「颯爽」の3つ」  
私 が全国のさまざまなお宅を訪ねて実感したのは、意外にも調理を本格的に行う人ほど、キッチンの機能よりも自分のスタイルを大切にしているということ。そこで、本当に調理を愉しむキッチンをつくるため、性能の向上を図るより先に、まず使い手のスタイルに合うプランニングを行ったのです。「じっくり愉しむ」「共に過ごす」「颯爽とこなす」が、ヒアリング調査から導き出された3つの調理スタイルです。新「S.S.」ではこの3つをもとに、さまざまなライフスタイルを想定して全部で12のプランを提案しています。  
こだわり派には、「自分で選べる」価値も重要です。シンク下の「ツールコンテナ」は、調理道具を効率よく収納することでワークトップ下に空きスペース

本物志向の人に愛されてきた、ステンレスシステムキッチン「S.S.」の全面リニューアルが話題を呼んでいる。それは、機能のバージョンアップやデザインの新モデルチェンジにとどまらない。「食にスタイルをもつ」という新しい発想が投げかけられたのだ。リニューアルの重要な材料となったのが、開発者自らが、「S.S.」を設置した家庭を訪ねるヒアリング調査。高感度で暮らしにこだわりをもつ人の声を取り入れたからこそ生まれたキッチンの実力とは――。



クリナップ(株) キッチン開発グループ 鈴木秀夫氏は語る

# 最高の「オイシイ」のために 進化したシステムキッチン「S.S.」

### 「颯爽とこなす」アイテム



マイスターワークトップ/壁出し水栓と奥行きの深いシンクが使いやすい。

### 「共に過ごす」アイテム



S-styleワークトップ&シンク/静音性・清掃性が高い。

### 「じっくり愉しむ」アイテム



クラフツマンワークトップ/凸部が腰を支えるので長時間でも疲れにくい。ワークテーブル/パン生地づくりや盛り付けなど幅広く活用できる。

調理スタイル別のアイテム提案  
「じっくり愉しむ」「共に過ごす」「颯爽とこなす」という、3つの調理スタイル別に適したアイテムが提案されている。

### 「キッチンワークをサポートするアイテムを提案」

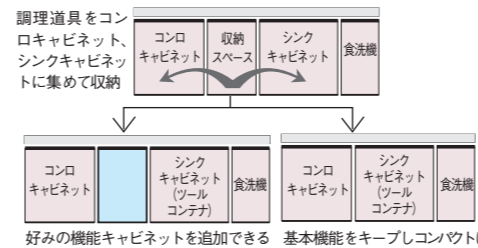
## 多

くの人の声に応え、今回開発したのが、自動洗浄機能がついている「洗エールレンジフード」と、美しい納まりだけでなく掃除も簡単な「フルフラットIHクッキングヒーター」です。  
また、調理スタイル別に適したアイテムを提案。「じっくり愉しむ」派には、食材を広げられるワークテーブルや、食器を飾って愉しめる両面間仕切りスリム収納庫、「共に過ごす」派には、洗練空間を演出するフラット引き戸収納やダイニングカラーパネル、「颯爽とこなす」派には、使い勝手が抜群の深いシンクや、出し入れがスピーディにできる各種収納が充実しています。

調理性の高い「S.S.」の魅力は、実物を見て、触って、動かして実感することをおすすめします。ぜひ、ショールームでご覧ください。

●お問い合わせ先  
クリナップ(株)  
☎03-3810-8216  
http://cleanup.jp/

### 新発想のプラスフリーシステム



ほしい機能をプラス。足さない選択もできる。プラスフリーシステム/収納を集約させることで生まれる空きスペースに、機能キャビネットをひとつ追加できる。何も足さずに間口を210cmとコンパクトに抑えることも可能。

### 9種類から選べる機能キャビネット

ドライキャビネット (調理道具の乾燥機能付き収納)	昇降式道具収納ワゴン付きキャビネット	KURAキャビネット (温度管理機能付き食材収納)

●右の3点のほかにダストボックスワゴン付き、食器収納、1段スライド、3段スライド、家電収納バス、フリーベースの6種類のキャビネットがある。



調理用具をまとめてしまえる究極の道具箱