

# メイモクニュース

3月1日号

今月は、クリナップの高級キッチン「CENTRO」のご紹介です。

## CENTRO

機能にも美しいフォルムにも、一切の妥協を許さないキッチンに要求される「核心」を突き詰めた技術の結晶。



### コンセプト

キッチン暮らしの真ん中に。



核心的であること  
一切の妥協を許さないキッチンに要求される「核心」を突き詰めた技術の結晶。専門メーカーだからこそたどり着いた新たな領域。  
ステンレスシステムキッチン、新章へと向かいます。  
No.1ステンレスキッチン\*  
歳月や世代も飛び越えて愛用される品質と品格。  
\*「No.1 ステンレスキッチン」…ステンレスキャビネットキッチンの販売台数No.1。

### センターポジション設計

調理も、盛りつけも、後片づけも効率的に。



あらゆる作業のムダを見直して、機能も収納もグレードアップしました。調理も、盛りつけも、後片づけも効率的に。  
キッチンの中心に立つあなたのための、センターポジション設計。

### セラミックワークトップ



セントロのために選び抜かれたセラミックコレクションは、硬質なセラミック素材に陶器のような味わい深さを持って輝きます。  
よりシャープでスタイリッシュに、都会的で洗練されたキッチンを演出します。

### バリエーション



### 特長

■調味料や洗剤で変色しにくい。

ほぼ無孔質なセラミックワークトップは、毎日ご家庭で発生する汚れや化学品に対し高い抵抗性を誇ります。例えばワイン、コーヒー、インクや錆などの頑固な汚れに対しても簡単に拭き取ることが出来て清潔感を保てます。

■衝撃に強く、割れにくい。

セラミックワークトップは引っ掻きキズに対し強靱な強さを発揮します。家庭用台所用品や鋭意な刃物でも引っ掻きキズが付き難く、長期に渡りお使いいただけます。※台所用品の刃先が破損する可能性もありますので、調理の際は、まな板の使用を推奨します。

■熱で変色しにくい。

セラミックワークトップはその表面意匠や物理性能を損なう事無く高温に耐え得る高いパフォーマンスを発揮します。変色や変質の心配がほとんどなく、長くお使いいただけます。※日常のご使用では必ず鍋敷き(厚さ1cm以上)などをお使いください

### 扉カラー 全5クラス37色



### ダブルツールコンテナ

コンロ用 ツールコンテナ

シンク用 ツールコンテナ



ツールボックスには、フライパンやお玉・菜箸などを、その下には背の高いボトルや鍋類を分類してすっきり収納できます。

シャローパットに、まな板や布きん。ツールボックスには包丁・ラップ・調理小物類。一番下にはザルやボール類。シンク廻りで使う調理道具を収納できます。

### ステンレスデザインフード Ballena



・シンプルで直線的なデザインは、壁付タイプのキッチンに開放的な広がりを与えてくれます。  
・斜めの形状により、フード前面部が高く持ち上がっているため、頭をぶつけにくく、圧迫感が少ないデザインです。  
・調理時の煙の流れの特性を研究し、整流版と本体の隙間のバランスを調整。さらに、底の様なフード前面部の形状によって、高い煙捕集性能を実現しました。

### ハイブリッドコンロ Dual Chef



作る料理に合わせて、2つの熱源を使い分けることで、毎日の料理がより便利になります。

湯沸しや保温中の料理の盛り付けなど、IHッキングヒーターに適した頻度の高い調理動作をキッチンのセンター寄りで行えます。コンロを使用していない時は、フラットIH部分を調理道具の一時置きスペースとして使用でき、作業スペースが拡大します。

## 名古屋木材株式会社

URL: <http://www.meimoku.co.jp>

本社	(052) 321-1526	特販部	(0567) 55-1630
本社営業部	(0567) 55-1786	国産材部	(0567) 55-3208
三重営業部	(059) 386-4477	A'zen館	(052) 369-1231
岐阜営業部	(058) 398-2611	住宅事業部	(052) 321-1527
住環境事業部	(0567) 56-1117	2x4事業部	(0567) 55-1611

弊社担当者