

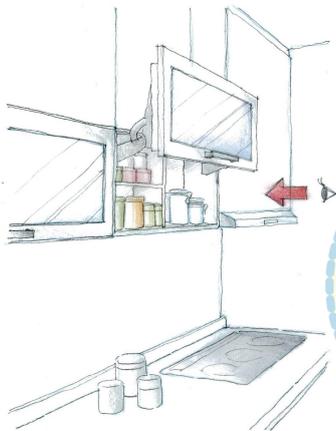


キッチンの収納ポイント & おすすめ内装材!

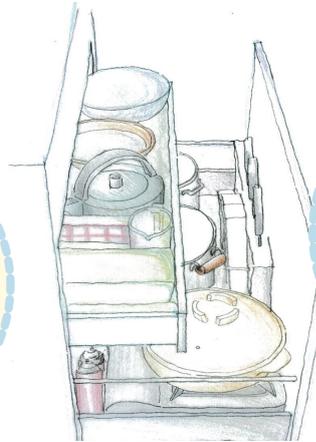
キッチンには細々とした物がたくさんありますね。それらを、収納するには奥行きが少なくても良いので壁の厚みを利用した埋め込み収納棚がおすすめです。調味料類は奥行約5cm、カップ類は奥行約15cmほどあれば充分収納できます。



上部の吊戸棚には普段使わないものを収納! 普段使いのものを収納したい場合、通常よりも収納量が一回り減ってしまいますが電動やスプリング式で手元まで引き降ろせるタイプの棚も出ています。



日常よく使うものは腰~目の高さに収納すると便利です! スッキリとしたキッチンにしたい場合には隠しながら収納できる棚も出ています。



大型のキッチン用品や重い物の収納は(大鍋・ホットプレートetc...) 腰より下の高さで引出タイプの収納が奥まで利用できるのが便利です!

キッチンの内装仕上材は、汚れが目立ちにくく、調理時の油汚れが落としやすい表面の凸凹の無い物がおススメです!



壁

タイル: 汚れが目立たないよう色の濃い目地が良いです。防汚性能のある目地材も出ています。

ステンレス: 厚みがあるしっかりした物を選べばモダンな雰囲気が素敵で、お掃除がしやすく便利です!



壁



壁

キッチンパネル: 目地が無く表面がツルっとしているのでお掃除がラクです!

クッションフローア: 価格もお手頃でお掃除もしやすいビニール素材の床材です。

床



床

フローリング: キッチンには油や水で汚れるのでマメなメンテナンスが必要になります。マットを敷くか耐水性のあるフローリング材を使うと痛みを防ぐことができます。



コルク床: 足元も柔らかく水にも強いのでキッチンにはおススメです!

床

