

Now
know
Vol.121
2016年12月1日発行

2016 December
12



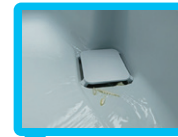
S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

お掃除かんたん、お手入れカンタンなキッチン。

キッチン トクラス
システムキッチン
Berry ベリー



つなぎ目・段差のないなめらかな一体形状の人造大理石「ハイバックカウンター」。お手入れが簡単におこなえ、その美しさを長く保てます。また、表面がとってもきめ細かく密なので、落ちにくい汚れも染み込みにくく、簡単に落とすことができます。



お掃除そのものを楽しめるキッチンとして、トクラスの「ベリー」が新しくなりました。トクラスのカウンター&シンクは、自社開発の人造大理石製。素材と形状デザインの両方の視点で掃除しやすさを追求。一番汚れが気になるところのお手入れがカンタンで、手をかけた分だけキレイになる、そんなキッチンです。



水栓デッキを斜めに配置し、シンクの奥行を広げた「奥までシンク」と排水しやすい「奥スルーポケット」。

トクラスは国産初の「人造大理石カウンターキッチン」発売から、40周年。ステンレスの時代から「新しいキッチン文化を作りたい」という思いで始まった真っ白な人造大理石カウンターキッチンの歴史は、最良のキッチンカウンターを追い求め、進化し続けた歴史。これからも、さらなるステージを求めた進化を期待します。

Makoの
今月の
レシピ
第121回



“アップルピザ”

市販のピザクラフトに季節のりんごをスライスして乗せて焼くだけで素敵なデザートが出来上がり！お好みでアイスクリームを添えて召し上がってもおいしいですよ！



材料 (1枚分)

- ピザクラフト……………1枚
- りんご……………1個
- グラニュー糖……………大さじ2
- シナモンパウダー……………適宜
- メイプルシロップ……………適宜

作り方

- 1 オーブンは200度で予熱する。オーブントースターでもできる。
- 2 りんごは皮をつけたまま4等分にし下手を取り除き、繊維を横に2ミリの薄切りにする。
- 3 市販のピザクラフトにスライスしたりんごを外側から順に少しずつ重ねながら、大きな薔薇の花びらのように並べる。
- 4 全体にグラニュー糖をふりかける。
- 5 180度でりんごに火が入ってグラニュー糖がこんがり焼けるまで7～8分焼く。
- 6 焼き上がりにお好みでシナモンパウダーやメイプルシロップをかける。
- 7 食べやすくカットしていただく。

