



「暮らしの真ん中に」システムキッチンの新しい可能性。

キッチン

クリナップ
CENTRO セントロ

クリナップは、新しい可能性を見つめるシステムキッチン「CENTRO(セントロ)」をデビュー。妥協を許さず「核心」を突いた商品となっています。



CENTRO 【θentro】 / 中心、真ん中、核心

この「CENTRO」は、クラフツマンシップ、最新のステンレス技術、人間工学などシステムキッチンの専門メーカーだからこそできた新たな領域へのチャレンジ、そして人との絆を深める場所の中心にふさわしい大胆な変貌を遂げています。

★クラフツマンデッキシंक

〈デッキ機能〉

作業スペースを2倍に広げられる大型サポートプレートと装備。またシンクとデッキ部を活用して広々とお片づけスペースを確保。



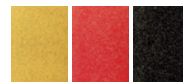
★センターポジション設計

キッチンでの作業のムダを見直し、効率化を徹底追求。機能も収納もグレードアップし、ストレスを感じにくい料理環境を実現。



★扉カラーは全36色

伝統技法から生まれた京友禅柄の塗装扉も選択可能。



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ第136回



ふんわり柔らかな皮でくるんだ
旬のいちごとあんこのハーモニーが絶妙!

「いちごとあんこのくるりん巻き」



Creative
kitchen

材料

白玉粉……………60g 片栗粉……………大さじ1
小麦粉……………30g 市販のこしあん……………120g
水……………150ml いちご……………大きすぎないもの6粒
サラダオイル……………小さじ2

作り方

- ① 白玉粉と小麦粉を丁寧に合わせて水で溶き伸ばしておく。
- ② あんこは4等分に、いちごはヘタを取って半分切っておく。
- ③ まな板の上に片栗粉を薄く広げておく。
- ④ フライパンを弱火で温め、サラダオイルをペーパータオルでしっかりとなじませる。
- ⑤ 生地を細長い楕円形(4cm×12cm)に伸ばし、周りから乾いてきたら裏返し、両面色がつかないように白く焼き上げる。
- ⑥ ③に焼き上がった皮を置き、中央にあんこを広げ、1/2にカットしておいたいちごの断面をあんこに押し付けるようにして3つ並べ、手前と向こうから焼き上がった皮で包むようにして閉じる。