



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				

ステンレスを進化させたキッチン

キッチン

クリナップ クリンレディ 排水溝、レンジフードの 清潔性UP

クリナップは、ロングセラーシステムキッチン『クリンレディ』を、ステンレスを使い清掃性とデザイン性を強化しました。おすすめポイントは、オプションで選択可能な『とってもしゃん排水口』付きシンクと、自動洗浄換気扇『洗エールレンジフード』です。



『とってもしゃん排水口』は、継ぎ目のない一枚のステンレスによる一体成形排水口。清掃性を追求したステンレスプレス技術の結晶。シンプルながら、汚れがたまらず拭きやすい形状です。更に親水性のセラミック系特殊コーティング「eコート」により、汚れ落ちが良く衛生的なシンクになりました。

『洗エールレンジフード』はフィルターとファンを一体化させた新構造の「ファンフィルター」を搭載し、フード内の油煙の流れをスムーズにし、油汚れを効率よく捕集します。親水性塗装を施したファンフィルターは付属の給湯トレイにぬるま湯を入れて、



ボタンを押すだけで洗浄出来ます。

省エネ向上もUP。調理物の温度を検知する「調理センサー」を搭載。換気風量を自動調整し手動操作に比べ消費電力を55%削減。LED照明も搭載しました。

また、リフォームニーズに対応し、「対面用サイドタイプ」「対面用セータータイプ」「間口75cm」とバリエーション豊富になりました。

このほか、丈夫で美しいと人気のステンレス扉に5つの新色を追加。よりインテリアになじみやすい、波目調の模様を描いたシリーズ3色と、漆塗りのような光沢感を追求した2色を追加しました。キッチンをもっと清潔に。もっと便利に。新しいクリンレディで家族の笑顔があふれます。

多賀正子の
今月の「ちそうさま」
レシピ第77回



“焼きカマンベール チーズサラダ”

カマンベールチーズの厚みを半分にカットし、加熱してサラダに乗せいただきます。こんがりトロリとしたチーズを絡めながらお好みの生野菜を添えて召し上がって下さい。ワインのすすむ前菜としても喜ばれることと思います。



材料 (2人分)

- カマンベールチーズ…1個
- ホワイトセロリ…1束
- マッシュルーム…1パック
- ミニトマト…1パック
- バジル…適宜
- オリーブオイル…大さじ2〜3
- バルサミコ…大さじ2〜3
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- ① 生野菜を食べやすいサイズにカットする。
- ② マッシュルームは生でスライスする。
- ③ カマンベールチーズを2枚に下ろすように厚みを半分にカットする。
- ④ チーズの断面を上に向けてオーブントースター等でこんがりとし表面に焦げ目が付いて来るように、お好みの状態まで加熱する。
- ⑤ お皿に生野菜を盛り合わせ、チーズを乗せる。
- ⑥ オリーブオイル、バルサミコ、塩、コショウをお好みで回し掛ける。