

楽しくキッチン

3タイプあるキッチンスタイル

最近の雑誌などで見られるキッチンは、ショールームと見間違えるほど明るくステキなスペースが作られています。そこは機能性と合理性をもとに働き易さも検討されたシステムキッチンや機器などがセットされ、ここで料理をするの！と思うほどの洗練されたデザインとなっています。

そのキッチンのスタイルは、オープン式、クローズ式、セミオープン式にダイニングとキッチンを合わせたDK式などがあり、それぞれの主婦の好みによって選択されています



タイプ別

- ・オープン式：このところこれが主流。ちょっと言い過ぎですが。キッチンセットがリビングなどに面し、料理する人が子供たちと話しながら仕事ができるので孤立化しないメリットがあります。しかし、オープンのため料理時のガチガチいう音や臭いが広がっていきます。また、キッチンの中が丸見えなので整理整頓を心掛けなければならない問題もあります。ファミリーパーティーを時々行う場合はこのタイプも使いやすいです。
- ・クローズ式：キッチンスタイルの基本形で、料理で発生する音・臭気を隣接の部屋に出さないし、またキッチンの中が見えない良さがあります。オープン式でのデメリットがクリアーできます。
- ・セミオープン式（対面方式）：建具やドアをうまく使うことによりクローズ式にもできるので両方の良い点があります。



システムキッチンは、各メーカーが特徴をアピールしています。例えば、料理器具などの収納方法が工夫され魅惑されます。

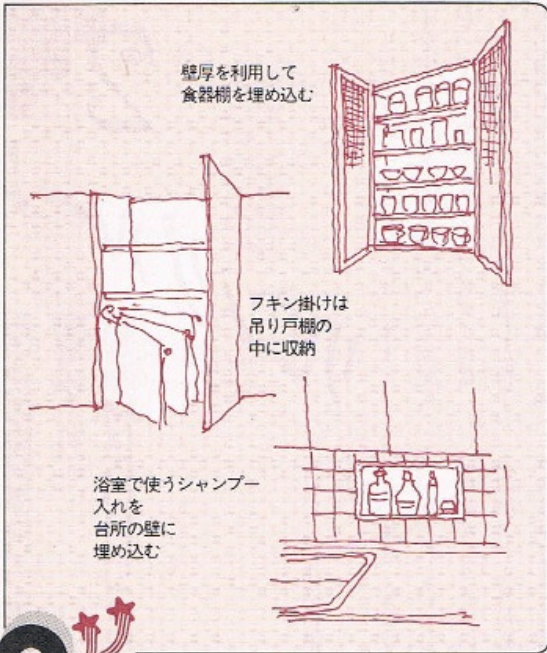
通常システムキッチンのサイズは、15cm刻みになっていますが、箱の関係で全体の長さが決まってきます。間取りは、キッチンの大きさや設備の関係も同時に検討をするとよいでしょう。

キッチン造りは、システムキッチンを使わなくてもオーダーメイドで自分の身長や料理のやり方、機器の好みなどをフィットさせることができます。

楽しくキッチン—収納づくり

3 キッチン

既製品にたよらず、収納の内部を自分で使いやすく工夫できるとよい



キッチンといえば今ではシステムキッチンが普及してきており、各メーカーからさまざまなタイプが出ています。あまりに種類がありすぎて、目うつりしがちですが、こうしたものを選ぶポイントには、

- ① 使う人の身長に合わせること。
- ② シンプルなもの——見た目のデザインもそうですが、収納棚の中や引き出し

の区画をあまり細かくしすぎないことです。後で引き出しの中や棚の中を工夫しても遅くありませんし、楽しい作業にもなります。

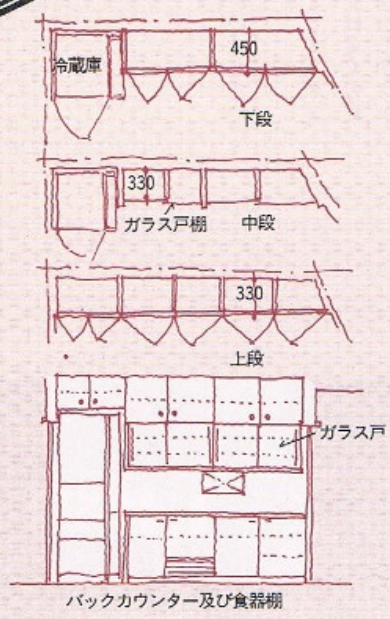
- ③ 機器類もビルトインタイプでないものを選んでおいたほうが、互換性はあります。

このシステムキッチンに対して、食器

類や電気製品を入れる収納棚は、ダイニングルームとの関係から、その位置や大きさが決まってくるから、プランの段階で十分検討しましょう。

これはシステムキッチンと一緒にキッチンメーカーのものとして計画する場合と、家具または市販の食器棚を入れる方法があります。前者の場合、全体に統一されたデザインにはなってもコストが掛かります。後者は寸法がスペースにうまくフ

実例



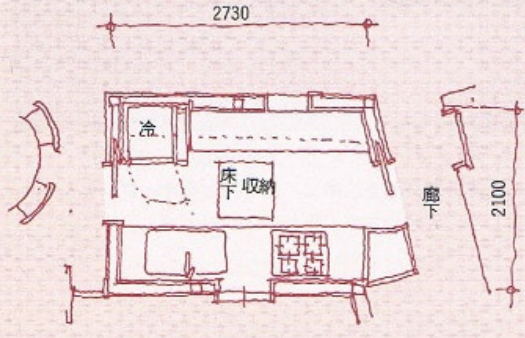
【背面の収納棚を特注して使いやすく】

このキッチンは独立タイプの1型プランの典型です。しかしこのタイプはコンパクトながら、機能性、合理性に優れており、収納量も必要量が確保されています。流し台側はシンプルなシステムキッチンを使い、背面側は注文の家具を造り付けているため、スペースをむだなく使っています。この中間のカウンターには、写真で示されているように電気製品をレイアウトしています。

キッチンには炊飯器、レンジ、オーブン、コーヒーメーカーなど多くの電気製品がありますので、それらのレイアウトを計画し、プランを決定しましょう。さらに食品庫や食品棚を付けるとキッチン回りの収納に幅が出ます。

イトトしないこともありがちですから、家具屋さんなどに注文してピッタリに作ってもらおうとよいと思います。

キッチンには炊飯器、レンジ、オーブン、コーヒーメーカーなど多くの電気製品がありますので、それらのレイアウトを計画し、プランを決定しましょう。さらに食品庫や食品棚を付けるとキッチン回りの収納に幅が出ます。



P.S. ; 以前出筆した記事ですが、いま読んでこのままでよさそうです。