



※写真はイメージです。実際の仕様とは異なります。

■ 天板 & シンク

「人造大理石」



傷のつきにくい
人造大理石天板で
お手入れも簡単。

「ステンレスシンク」



Zシンク

■ レンジフード(シロッコファン)

VUS905TVN



「ホーロー整流版」
キッチンの中で一番掃除に困る
場所だから、汚れが染み込まない
高品位ホーローを整流版に採用しました。

タカラ
オリジナル
仕様

■ 加熱機器

ガスコンロ(TN72WV60C)



基本機能
間口600mm
水なし両面焼きグリル
揚げ物温度調節機能付



「ハイパーガラスコートトップ」

ガラスコートなのでお手入れカンタン。
ベースの金属にガラス質を密着させたので
ヒビや割れなどにも強さを発揮します。

IHヒーター(HT-K6ST)



基本機能
間口600mm
水なし両面焼きグリル
シルバーフェイス、ブラケット
2口ヒーター、1口ラジエントヒーター

操作パネルが上面にあるから
いつでも立ったままでラクラク調理。
これがオール上面スタイル。

- 火のでない安心感
火を使わずに高火力。
- 熱くならないから快適に調理
磁力の力で加熱するIHなら
夏場でも台所が暑くならず快適。
- 空気を汚さず清潔
燃焼のないIHなら空気もクリーン。

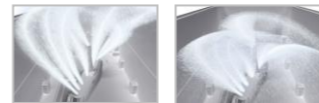
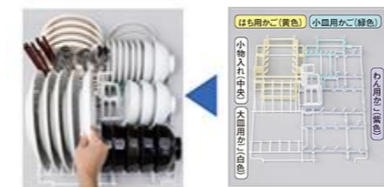
■ 食器洗い乾燥機

EW-45R2S



「カラーナビ食器かご」

食器の種類ごとに色分けされているので
食器をスムーズにセットできます。



「ターボ噴射」

高温でパワフルにしっかり洗浄。
温風でスミズミまで乾燥し、運転音は、低騒音。

■ 水栓

takagi



ハンドシャワー水栓
シャワーヘッドが引き出せて
シンクの隅や側面を
洗う時に便利です。



シャワーヘッド内に
カーリッジをスリムに内蔵。

清水器内蔵ハンドシャワー
JA497MN-9NTN01

■ ベースキャビネット標準装備品

キャビネット構成



1050mm 450mm 1050mm



「足元スライドキャビネット」
ストック類や普段使わないものを
分類して収納できます。
500mlのロング缶は



「ソフトクローズ」
ソフトクローゼ機能で
静かにピタッと閉まります。

■ カップボード

トールユニット+カウンタープラン W1800



耐震ラッチ
揺れると扉の内側から
自動でロック。

①トールユニット W900
ガラス扉タイプ+1段引出し

②カウンターユニット W900
1段引出し(H850)

③ウォールキャビネット W900

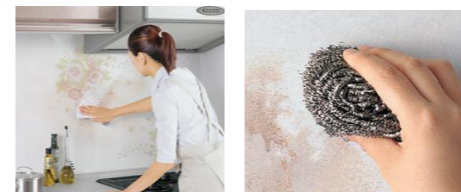
ホーロー
クリーン
パネル

ホーロークリーンキッチンパネル

タカラオリジナル仕様



キズに強く、お手入れカンタン



高品位ホーローの表面はガラス質。
まるで窓ガラスを拭く感覚で
簡単にお手入れできます。
しつこい汚れはスチールたわしで
こすっても傷つきません。



優れた耐熱性で火に強い



高品位ホーローは、製造工程で
850°Cの高温で加熱します。
熱や油に強く、末永く美しい



マグネットで自由な収納を



下地が金属のホーローなので、
マグネットがしっかりとくっつき、
広い壁全体が収納スペースに。
用途に応じた収納パーツも