

【家】の匠

プロがおすすめ!! キッチン選びのポイント

この冬のわが家の1月の電気料金は節電のかいあつて電気使用量は減ったにもかかわらず、30%もアップしておりました。なかなか気が付きませんが、光熱費が高騰しているということですね。今年はいかに光熱費を下げる方法を考えるかに重点を置いて住宅づくりに励みたいと思います。

さて、だんだんと暖かくなつてきました。水廻りをリフォームしようとお考えの方もおられると思いますので、今回はキッチンを選ぶ際のポイントについて触れてみたいと思います。

キッチンの型から紹介しますと、まずはI型と呼ばれるのですが、よくご存知のとおりシンク、調理スペース、コンロが横一列になつているものです。I型は一番設置スペースをとらず使い勝手は普通ですが、ただ設置されている場所が外向きで窓際に設置されているため食事のあとに団らんにあと片付けをしているおかあさんが置き去りになつてちょっと寂しい気がします。I型であっても対面式にしてLDK一体で使えるようにすれば、家事も楽しくなりますね。

対面式のデメリットはスペースが必要なので無理に対面式にすると、食事するスペースが小さくなつて大きいテーブルがおけなくなる場合があります。4人掛けなら気にする必要はないですが6人掛けのテーブルを置く対面キッチンは意外とスペースが必要となりますのでテーブルの大きさは要チェックですね。



北村工務店



住: 米原市額戸 1361-20
TEL: 0749-50-3208
直通電話 090-5050-1093
営: 8:00~21:00
休: 無休 駐: あり
URL: <http://e-takumido.com>

いとか言う場合に使いますのがLの入り角の部分がデッキスペースになりやすいので注意が必要です。あと変わった型は、調理スペースとシンクが別々になります。また、キッチンをドンと部屋の真ん中において、いろいろなキッチンが創れます。

その他、いろいろ書いてはみましたが、キッチン選びは各メーカー工夫しておりますので、いろいろショールームをまわつて実際に使つてみるのが一番わかりやすいと思われます。

ここで一例のご紹介です。左の写真は匠堂オリジナルの対面キッチンです。オリジナルといつても普通のI型のキッチンの置き方を変えただけで、奥のカウンターを作成したのと本来シンクの上にある吊り戸棚を壁にできるだけ低く設置しました。それだけで対面側はオープンな感じになり収納は低い位置で使って、一番のポイントは奥の力

ウンターの使い勝手のよさです。鍋ややかん、ミキサーなどをおいたり意外と便利に使えます。このようにちょっとした工夫で楽しいキッチンを創ることがで楽しめになりますね。