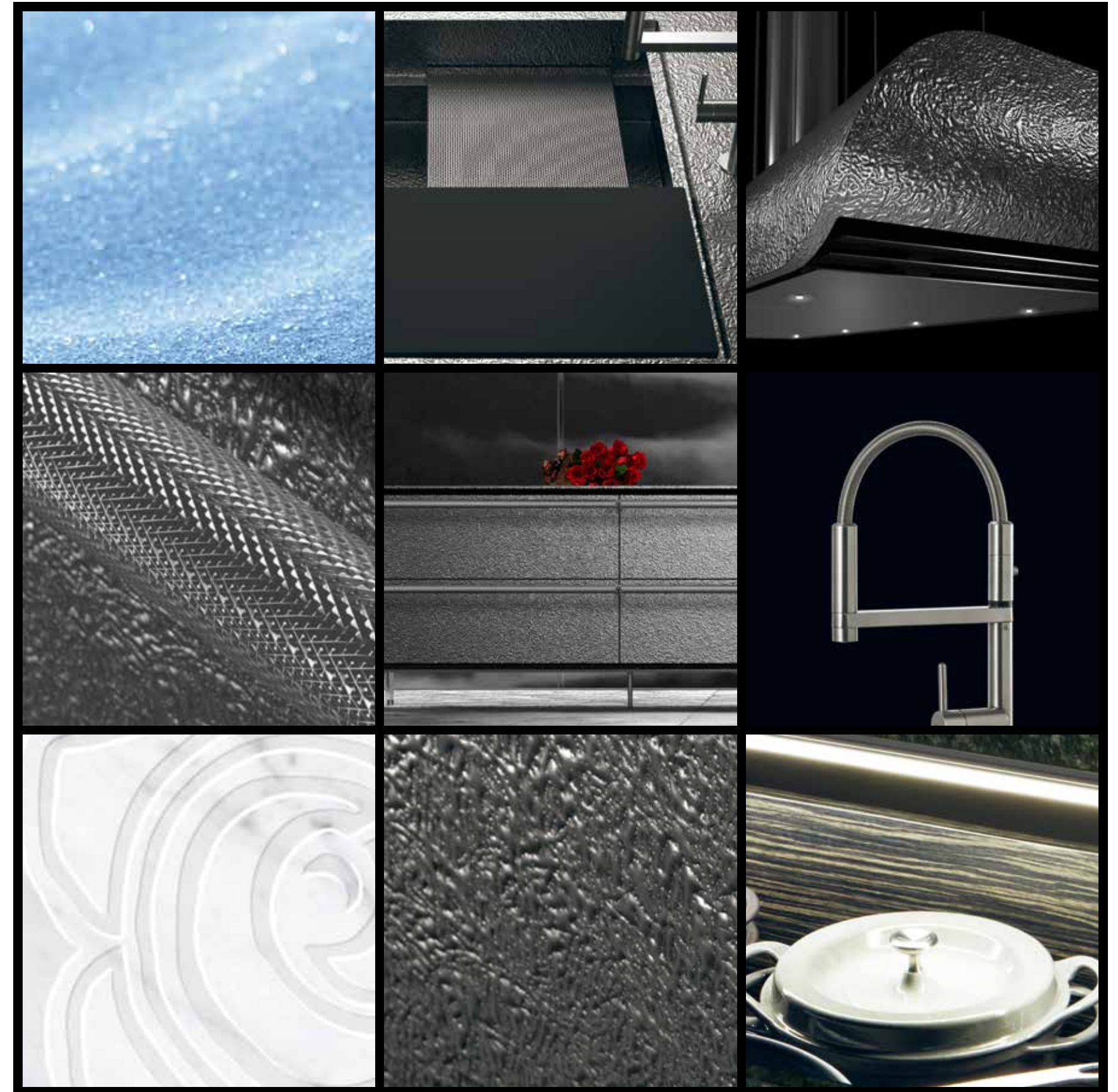




 **TOYO KITCHEN STYLE®**



「住む」をエンターテインメント

 **TOYO KITCHEN STYLE®**

New 3D-Sink : Parallelo

Faucet : Grand Canyon

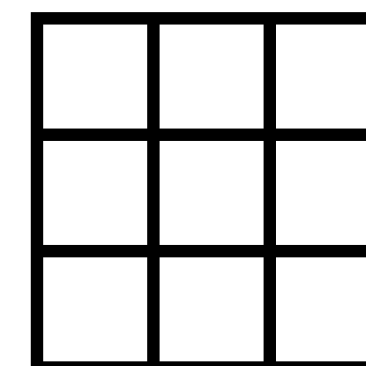
Kitchen Door : Skovla

NEW

Floor Unit: LED Lighting for INO

Range Hood : Biturbo H

Handle: Roulette 35



PARALLELO

Square & 3D

わたしたちがお届けするキッチン、ただ調理をする道具ではありません。この考えをもとに日常をエンターテインメントにするキッチン空間を80年以上もご提案してきました。そしてこの2016年、あたらしい3Dシンク『パラレロ』の発売とともに、さらに上質で豊かなキッチンライフをお届けします。

New



PARALLELO
Square & 3D

『並行調理シンク』- パラレロ誕生

トーヨーキッチンスタイルの3Dシンクがあらたに進化し、『並行調理』という今までにない発想のシンク「パラレロ」へと辿りつきました。「家族」がキッチンに集まってみんなで料理を楽しめるシンクをコンセプトに、「パラレロ」は前後左右にスライドするマルチプレートとまな板をつかって、シンク全体を最大限利用することでみんなで楽しく料理や会話を楽しめます。

シンクの広さ・立体活用を同時に実現。
シンク・調理面積を最大限つかえる『パラレロ』

開口奥行き 40cm

有効間口 71cm



PARALLELO
Square & 3D



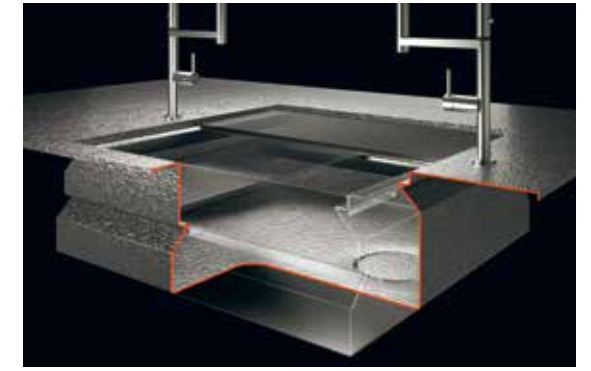
まな板とマルチプレートが一体化。
だからシンクが広がる。

野菜やお肉を切る、お魚を洗う、お皿に料理を盛りつけるなど、広いシンクをつかって料理ができるのはトータルキッチンスタイルならではの考え方です。パラレロでは、専用のマルチプレートとまな板を作業に合わせてセットするだけで、調理も洗い物も自分好みに使い勝手よく行うことができます。従来の3Dシンク同様に立体的な作業ももちろん可能です。3Dシンクをさらに進化させたパラレロが、あなたのキッチンライフを思いどおりに叶えてくれます。

New

100% 開口するシンク、
だから並んで料理を楽しめる。

「家族」がいっしょに料理を楽しめるシンクとは、横に並んでもお互いが圧迫感を感じないことが重要です。パラレロは、ほどよい間隔で横並びでつかうことができる設計で、水栓も2人が同時に使うことを前提に、シンクの左右に設置します。ご夫婦でも、お子さんが料理するのを隣で見てあげながらも、いっしょに料理するのに最適な環境を生み出します。



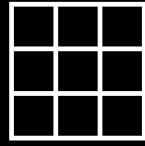
上段リブと下段リブにプレート類をセットする2段リブ構造(特許出願中)。上段は前後に、下段は横方向にプレートを移動させるだけで、作業に合わせて調理面積を広く活用できます。また、オーバーハング構造によって水ハネも防いでくれます。



左: 急な来客でも安心。シンクにフタができる。
右: ワークトップのエンブレムとシンク内までつながるデザイン。新扉のシュカブラと合わせればキッチン全体が見た目ひとつつながりになる。



まな板をマルチプレートの下にセットして裏返せば、頑丈なステンスプレートが出現。下段リブにセットすれば、すいかなど固いものを切るのに力が入りやすい。下段リブはもっとも力をかけやすい高さを研究し、上段リブから10cm低い場所に設計されています。


PARALLELO
Square & 3D



シンクサイズ: W76 x D76 x H25cm

主な仕様:
マルチプレート : W75.8 x D33.4 x H2.5cm(SUS304)
まな板 : W73.9 x D32.3 x H2.1cm(表:PE 黒エンボス / 裏:SUS304 チタン研磨)
※ ディッシュプレートはオプションとなります。
対応ワークトップ奥行き : D90/105/126/146cm
※ 対応 AF は C-type、S-type となります。

New

超ワイドフード。
局所換気と全体換気を同時に実現。

Biturbo H [ビトルボ H]

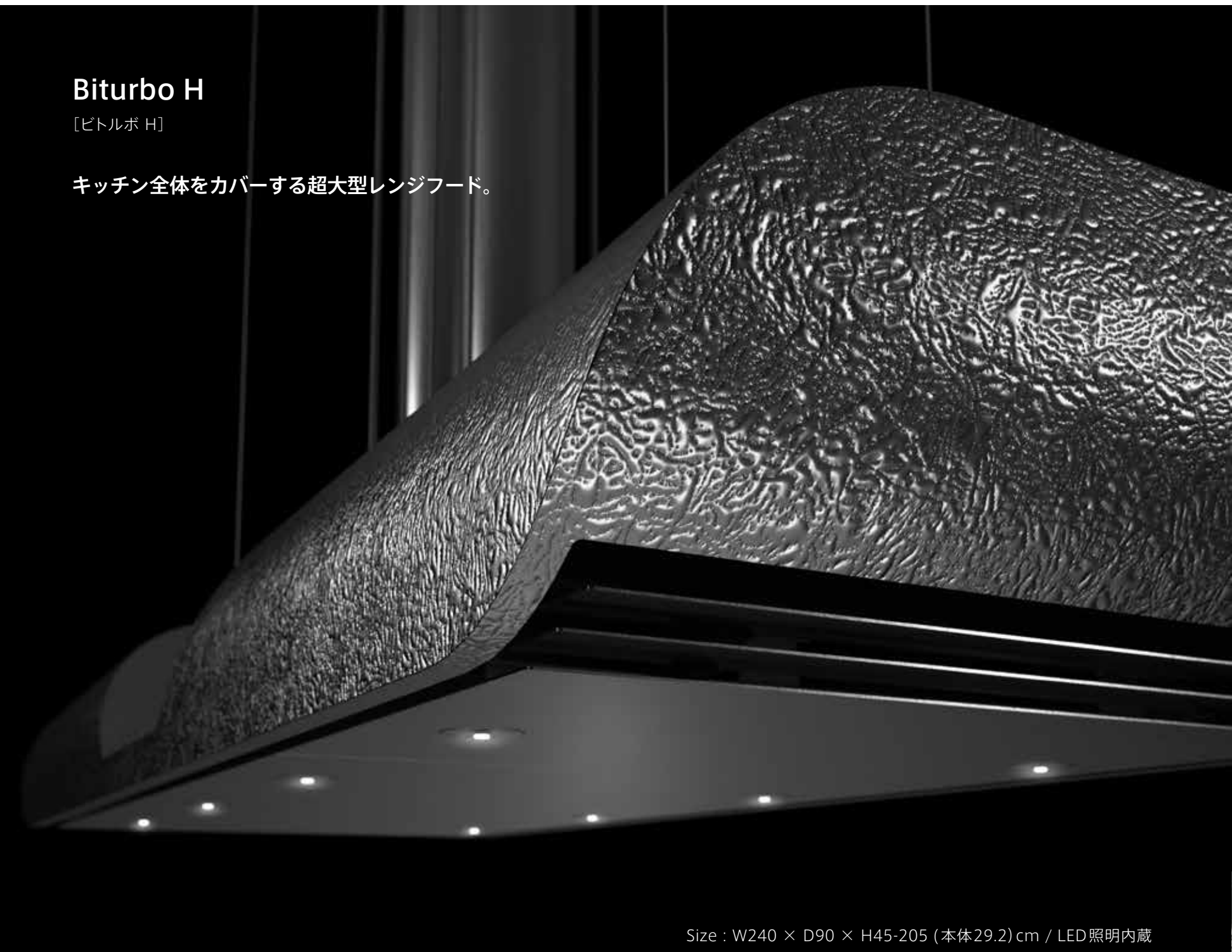


New

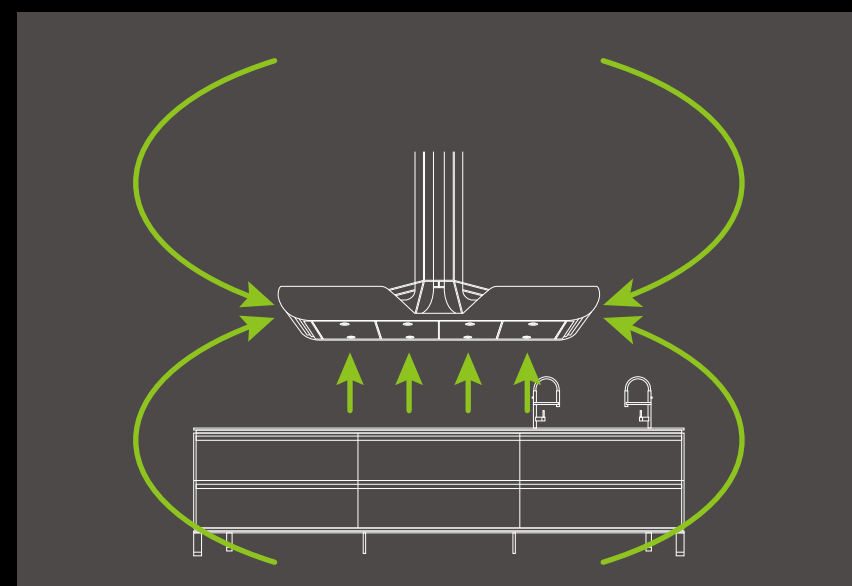
Biturbo H

[ビットルボ H]

キッチン全体をカバーする超大型レンジフード。



Size : W240 × D90 × H45-205 (本体29.2) cm / LED照明内蔵



三枚翼のサイドウィング。
フードのサイドからもれた空気を効率的に換気。

両サイドに設計されたルーバーは、より確実にそして力強く煙を吸込みます。この注目すべき新デザインは、料理で出る湯気や煙だけでなく、お部屋すべてを換気するために開発されています。今までのキッチンフードでは考えつかなかった、局所換気と全体換気をかねそなえたレンジフードです。



Size: W2.7 × D21 × H46cm

Grand Canyon [グランドキャニオン]

吐水とシャワーの一体化。
新水栓 [グランドキャニオン]

吐水とシャワーが斬新なアイデアで切り換えできる新水栓。手元は泡沫吐水で柔らかな水流。そしてホースを伸ばせばシャワータイプで勢いよく湯水を流せます。



泡沫吐水と切り替えて、ホースを伸ばせばシャワー水栓としてご使用頂けます。

New

image : Skovla (雪紋)

New

New Door Material & New Roulette Handle

Skovla [シュカブラ]

シュカブラとは、雪紋を意味するノルウェーを語源とする山岳用語。強風によって作り出される波状の風紋が、雪山に美しい自然の姿を残すように、SUS304ステンレスを特殊なプレスパターンによって荒々しくも美しく仕上げたオリジナルのステンレス扉。キズや汚れも目立ちにくく、美しさが永く保てます。

SHOTOYO KITCHEN STYLE

Roulette 35 Handle [ローレット35]

極太3.5cmのローレットハンドル

新ラインナップのローレットハンドルは、男性がもってもしっかりとフィットする直径3.5cmの重厚なグリップ感が特徴。美しい見た目と存在感が、あなたのキッチンをより豪華に演出します。

※ ハンドルカラーはピブロス（アルミ/化研染色アルマイトグレー）、バルミラ（電解研磨アルマイトシルバー）がキッチン扉のカラーに合わせて設定されています。

写真バルミラ仕様

New

New LED Sensor Light
新INO標準仕様『LED』センサーライト。

道具も引出しも美しく魅せる。

引出しを開閉すると自動で点灯・消灯するセンサーLED照明が、INOの標準仕様となりました。深く広いトヨーキッチンスタイルの引出しに最適な明るさをお届けします。

W120/105/90/75/60/45/30の深型引出しに対応。
Gシンクにも装備しています。



Contents

New

- 04 Parallelo
- 10 Biturbo H
- 13 Grand Canyon
- 16 Skovla & Roulette 35 Handle
- 18 INO Floor Unit LED Lighting

Kitchen Style

- 24 CD-LAND / C-LAND
- 26 MEGA KITCHEN
- 28 V-LAND
- 30 I-LAND
- 32 LEONE

Function & Variation

- 38 3D-Sink
- 42 G-Sink
- 43 4D-Sink/2D-Sink
- 44 Worktop
- 48 Door Material
- 54 Door Handle
- 58 Floor Unit
- 59 ゼロ動線
- 60 Air Flow
- 64 Range Hood
- 68 Faucet
- 70 Built in
- 72 Storage

SET PLAN

- 80 セットプラン

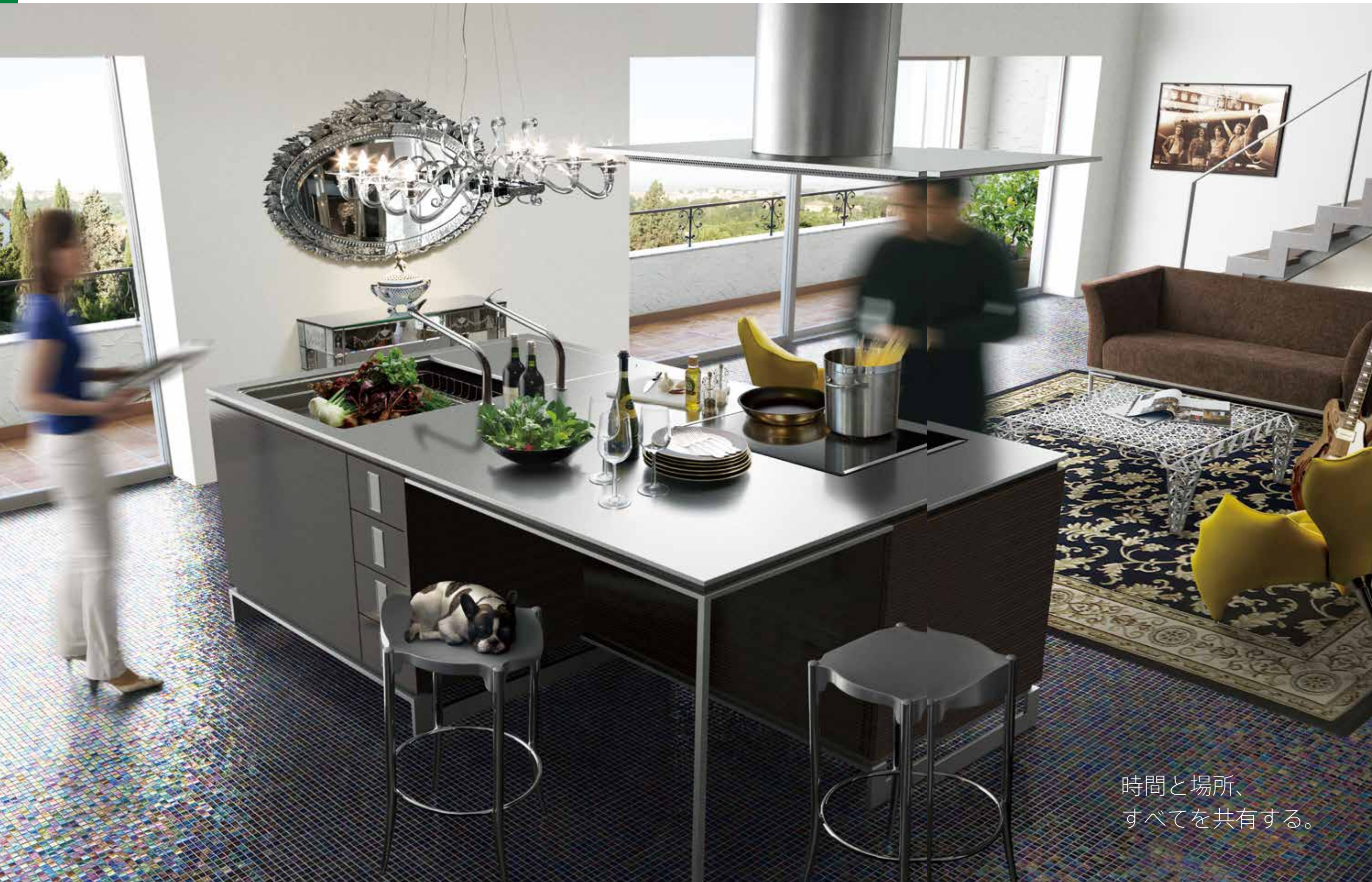


Kitchen Style

キッチンは日常をエンターテイメントにする舞台です。

毎日をより楽しく、快適に過ごすためには、暮らし方に合ったキッチンの「カタチ」を考えることからはじめます。





時間と場所、
すべてを共有する。

キッチンを中心としたコミュニケーションが生まれ、 家族や友人とのひとときを最高に楽しむ。

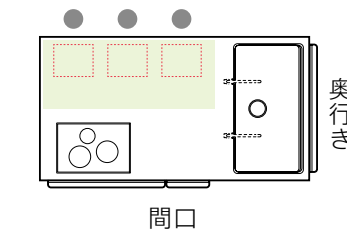
キッチンとダイニングテーブルをひとつなぎにしたCD-LANDは、段差のないフルフラットのワークトップ。広い作業スペースがキッチンでの作業を想像以上にスムーズにするとともに、料理をする人、カウンターで食事をする人が丁度良い「目線」の高さで会話を行うことができます。同じ空間・同じ時をみんなで共有できるキッチン中心のスタイルです。

CD-LAND カウンターバリエーション

ダイニングテーブルと一体化しているCD-LANDは、ダイニングテーブルなしでも、キッチンで食事ができます。

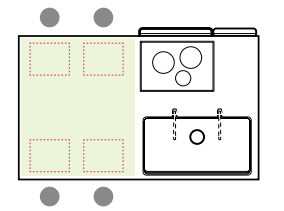
I型着席

つくった料理を目の前にすぐサーブ。家族との会話も弾みます。



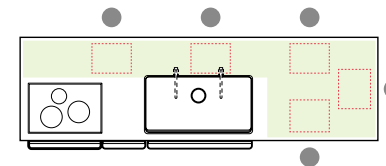
対面着席

ダイニングスペースで調理作業も趣味もOK。



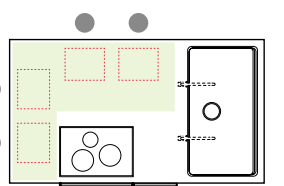
J型着席

対面カウンターでゲストをおもてなし。



L型着席

L型テーブルは人が集まりやすいカタチ。



キッチンサイズ、ビルトイン機器、シンク位置は様々な対応が可能です。CD-LANDの奥行きは、146cmとNew126cm、105cmをお選びいただけます。また、対面着席では75cmと90cmもご用意しています。間口サイズはコンパクトな244cmから6mオーバーの大型なものまで、多彩なサイズをご用意しています。



奥行き126cmタイプ新登場。

INOに奥行き126cm仕様が加わりました。さらに、奥行き90cmタイプで両面引出し仕様も登場。ライフスタイルや住空間に合わせて選べる選択肢が広がりました。

C-LAND [シーランド]

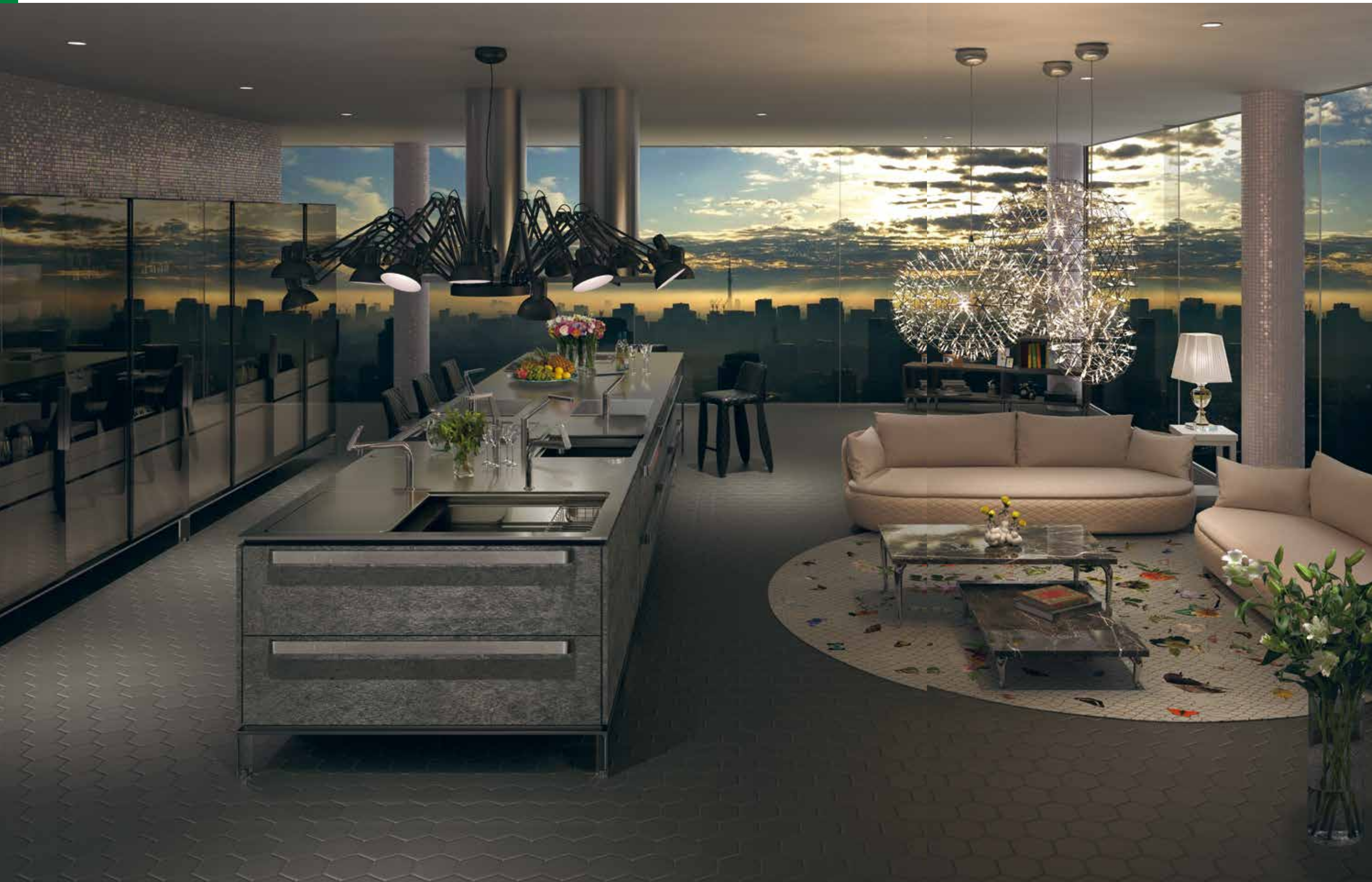
大容量の収納スペース。大鍋も余裕で入る、「2坪」空間。

CD-LANDのダイニング部分も収納になった大型アイランド。プロが使う厨房のように360°どこからでもキッチンにアクセスできるので、複数人でも本格的に料理を楽しむことができます。また、キッチン2つ分の十分な収納力は2坪あり、大鍋などの調理道具も余裕で収納できます。



ダイナミックに料理ができる。
お料理が好きなひとのための
大型アイランド。

New
CORE/BAYで奥行き105cmの
C-LANDがプラン頂けます。
(近日発売予定)



世代を超えて集う 新しいエンターテインメント空間。

キッチンに求められる機能は、「料理をする」「家族が集う」「友人を招く」だけでなく、子供はキッチンで勉強したり、旦那さんはワインを傾けながら寛ぐ。奥さんは料理をつくり、家計簿もつける。そして、家族や友人が集うパーティーまで考えると、キッチンはますます巨大になることで新しいライフスタイルが実現できます。



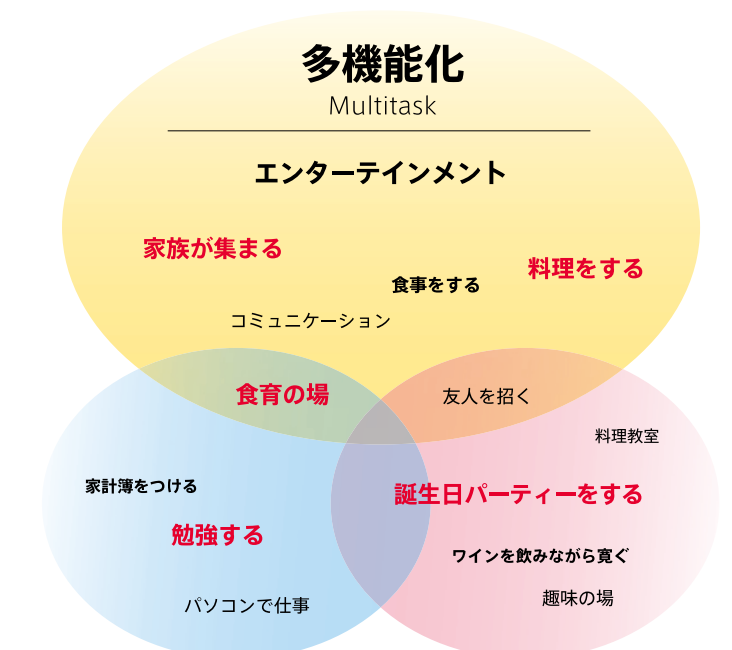
最大全長6.5mという 巨大なキッチンは、なぜ生まれたのか？

キッチンはますます住宅の中心になってきました。家族や友人が集まる場がキッチンという新しいライフスタイルが生まれる中で、キッチンに求められる機能はさらにマルチになってきています。

キッチンの多機能化 — multitaskの時代のために

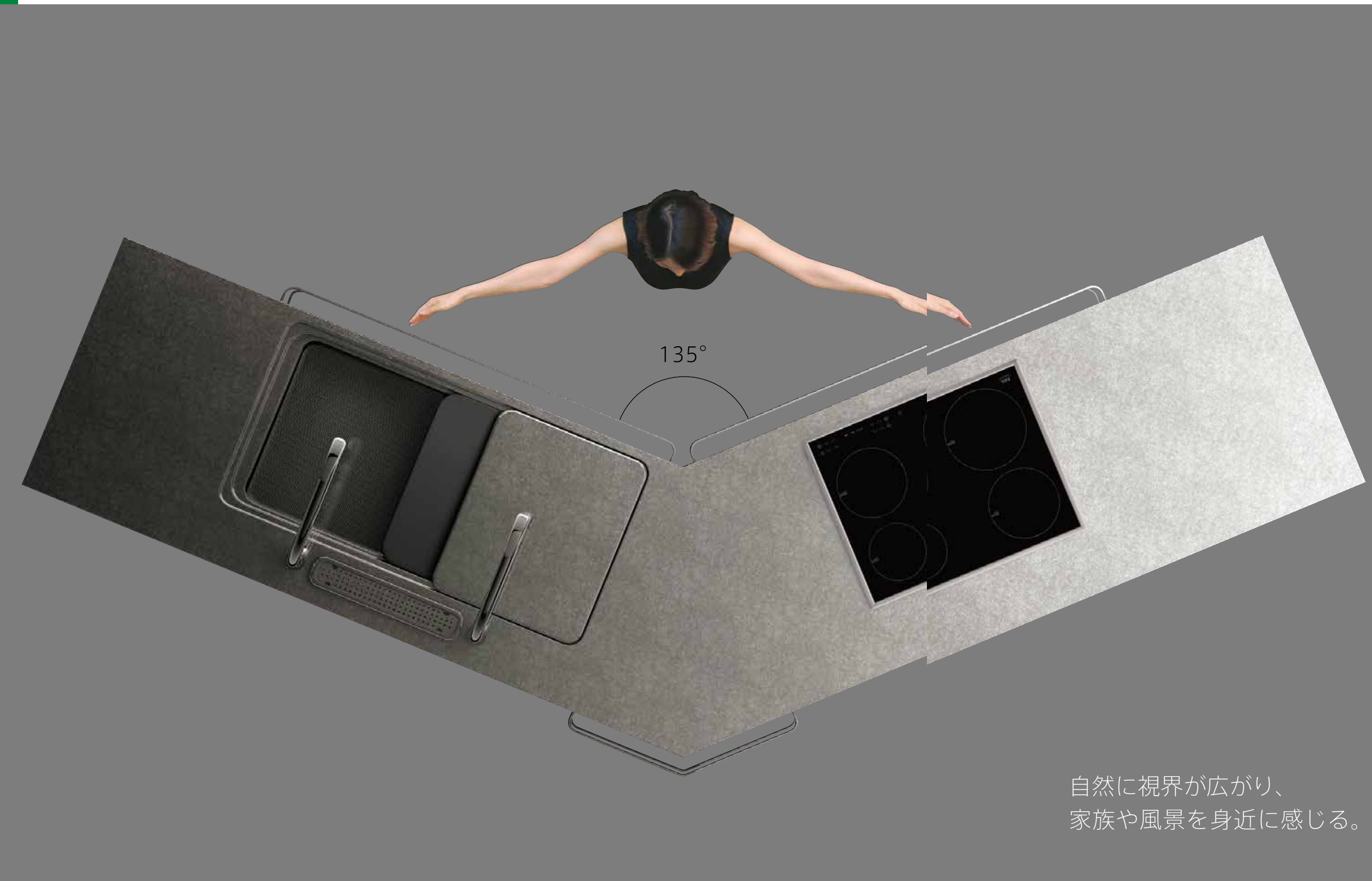
料理をするだけのキッチンはもう遠い昔。キッチンに求められる機能が増えてきている中で、キッチンの「多機能化」が求められる時代がやってきました。

世代を越えて1つのキッチンに家族や友人が集う。料理をし、食事をし、生活を楽しむ。MEGA KITCHENは、そんなあたらしいライフスタイルを現実のものとしてくれます。



サイズ : 最小間口 W244 ~ 最大 649 / D146cm
 ワークトップ : チタン研磨 / エンブレム (アイス / レリーフ) → P44 ~
 AF : C-type / S-type → P60 ~
 対応 : セットプラン

メガキッチンはキッチン2台分。2シンク+2つの加熱機器が標準仕様となります。詳しくはショールームでプランをご命下さい。



自然に視界が広がり、
家族や風景を身近に感じる。

**からだの向きをかえるだけの、
究極のゼロ動線キッチン。**

V-LANDは、人が両手を広げた時にできる135°の角度をもったキッチン。これは、人間工学に基づき、調理時の無駄な動きを少なくし、からだへの負担も軽減してくれる自然なカタチ。キッチンの中心に立ち、からだの向きを変えるだけでシンクとコンロに近づけ、キッチンでの作業動線は極限のゼロに。そして、料理をする人はステージに立っているように自然と視界が開け、オープンで開放的な眺めを味わえます。

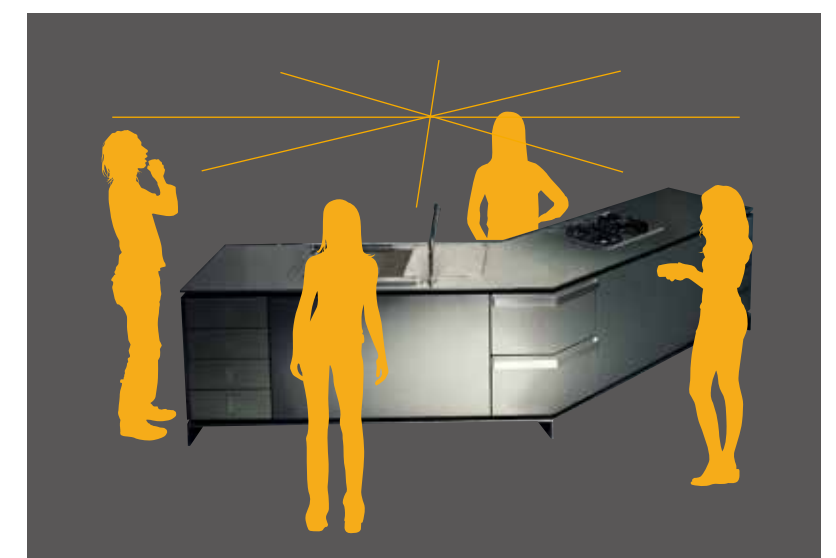
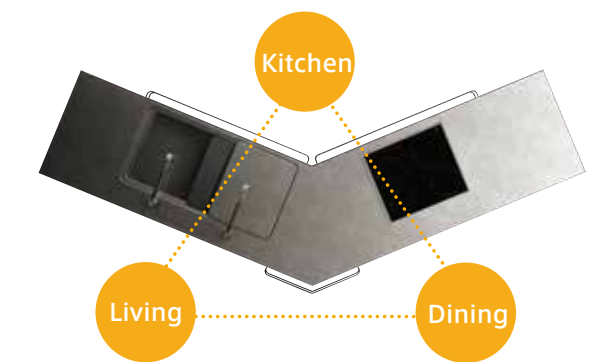


ワークトップのサイズバリエーション。

狭いスペースでもアイランドが設置可能な、薄型奥行き75cm。そしてゆったりと使える90cmと105cmの奥行きを選べます。V-LANDは目的に応じて3種類の奥行きサイズから選ぶことができます。間口サイズはコンパクトな125+125cmや、305+305cmの大型サイズなどもご用意しています。

V-LAND

キッチンを起点に、リビングとダイニングを
トライアングルにつなぎます。



V-LANDは360度どこからでもキッチンにアクセスできる、新しい使い方を可能に。また、キッチンが4方向に向かって表情豊かになり、キッチンを囲んで放射状に人が集まりやすいコミュニケーションの輪をつくります。



スペースを有効活用したケーキカット収納。

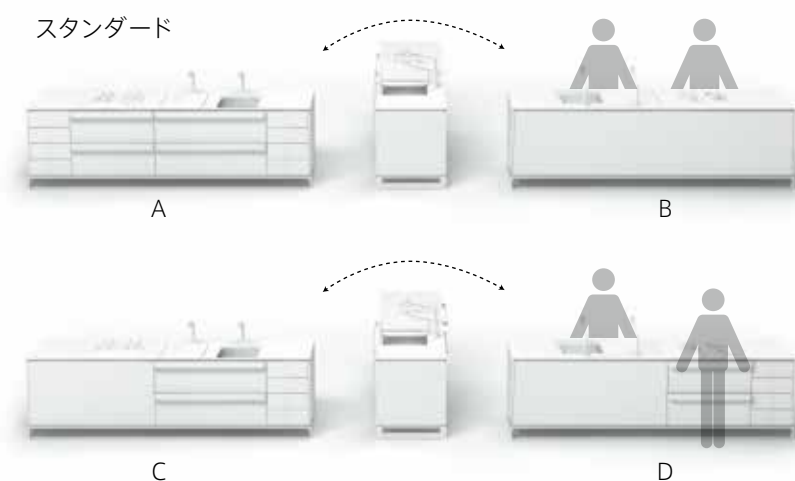


自然と家族が集う。

**フルオープン of 快適さ。
シンプルでスタイル自由自在。**

I-LANDは部屋全体を見渡せ、会話しながらゲストをもてなすことができます。部屋のサイズや、家族構成、人の動きを考えてフロアユニットの裏表を自由自在にレイアウト可能。段差のないフルフラットなワークトップは奥行き最大146cmの大型サイズもラインナップしています。

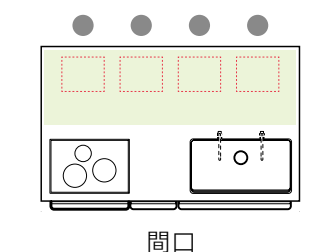
表か裏か。自由に引出し収納がつけられるINO。



I-LANDカウンターバリエーション

I型着席

つくった料理を目の前の家族にすぐサーブ。



ワークトップのサイズバリエーション。

狭いスペースでもアイランドが設置可能な、薄型奥行き75cm。そしてゆったり使えるカウンタータイプの90cm、105cm、New126cm、146cm。目的に応じて5種類のサイズから選ぶことができます。(INO) 間口サイズも空間にあわせてプランいただけます。

CORE/BAYは奥行き77/90/105cm対応。
77cmTOPがあたらしくCORE/BAYに登場。
(近日発売予定)

CORE



BAY





キッチンとテーブルを一体化する新発想。
テーブルキッチン「LEONE」。

キッチンだけで食事もとれる。ダイニングテーブルがないシンプルでベーシックな空間を実現します。

ワークトップの前後を斜めにカットし、さらに8ミリの繊細な面取り加工を施しました。見る角度でワークトップの薄さが強調され、ボディの鮮烈な光のラインが浮かび上がります。



キッチンがテーブルになる、HPLワークトップバリエーション

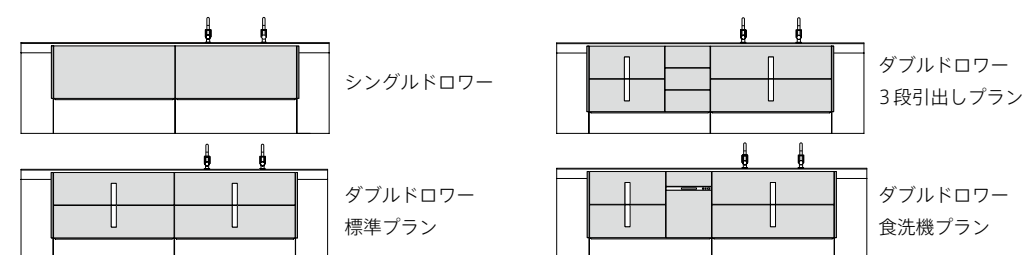


アメリカンブラックオーク スモークウッド ダークサントス ゴールドゼブラ

ステンレス(チタン研磨)も選べます。



ライフスタイルに合わせてドロワータイプをチョイス。



5サイズのワークトップバリエーション。

料理や食事、ティータイムやバー、またはデスクとしてなど多彩な利用が可能です。ライフスタイルに合わせて5つのワイドサイズをご用意しています。

W244/259/274/289/304 × D120 × H90cm

ライフスタイル重視のスタイルユニット
選べる2種類の引き出し収納。

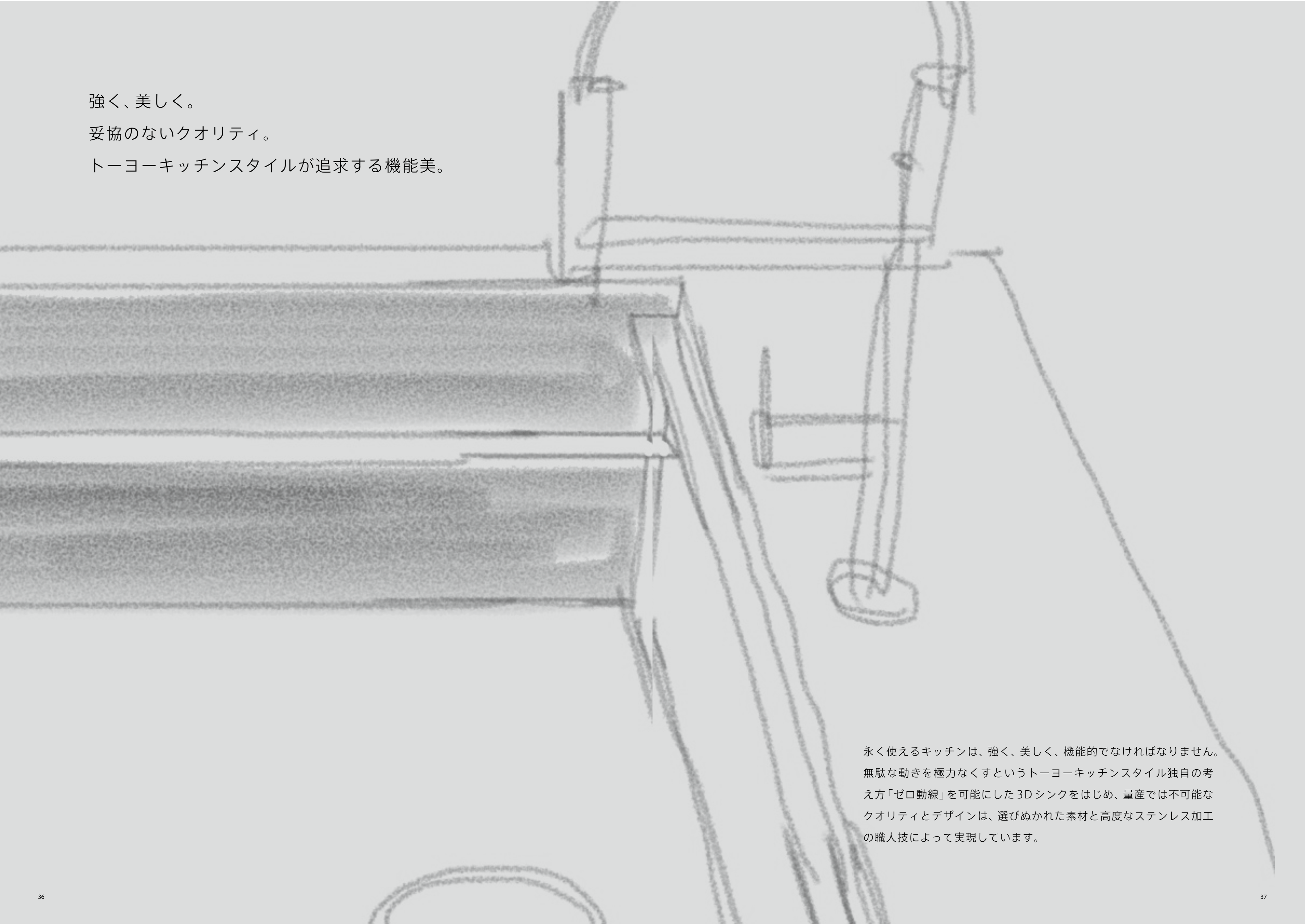
宙に浮いたソリッドな収納ユニットにはデザインだけではなく使いやすさと収納力のノウハウを凝縮。さらに使い方に合わせて、1段引出し(シングルドロワー)か2段引出し(ダブルドロワー)を選ぶことができます。シングルドロワーをベースに、さらに収納力をアップさせ、専用の縦型バーハンドルを採用したダブルドロワー。さらにデザインを統一した「3段引出し」や「食洗機ユニット」、「サイドストレージ」を組み合わせることで、機能重視の拡張性を実現しています。



強く、美しく。

妥協のないクオリティ。

トーヨーキッチンスタイルが追求する機能美。



永く使えるキッチンには、強く、美しく、機能的でなければなりません。無駄な動きを極力なくすというトーヨーキッチンスタイル独自の考え方「ゼロ動線」を可能にした3Dシンクをはじめ、量産では不可能なクオリティとデザインは、選びぬかれた素材と高度なステンレス加工の職人技によって実現しています。

ワイドなシンクを立体的に使う、ゼロ動線を実感する画期的マルチシンク。





一般量産メーカーの1.8倍もの大容量。

シンクサイズ: W110 × D56 × H25cm

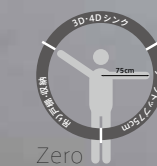
マルチプレート

まな板

調理台プレート

シンプルな構造。専用プレートを3段のリブに置くだけ。

3層構造で立体的な作業を可能にするシンク。野菜を洗う、お肉を切る、お皿に盛りつけるなど、加熱調理以外の作業がシンク内で並行して行えます。



→ P59 参照

Zero

3Dシンクは「ゼロ動線」の考え方にもとづいたオリジナルのシンクです。

水ハネも防ぐ、オーバーハング構造。

シンクを立体的に、上面、中間、底面に分けて専用プレートを自由に組み合わせることで、下ごしらえからまな板調理、盛り付けに至るまで、フル活用することができ、キッチンまわりはいつもきれいなまま流れ作業がすべてシンク内で可能になります。シンクの底面に近づくほど奥行きを広げたフラスコ形状は、フライパンや大鍋などが余裕で洗い、水ハネも防ぎます。



↑
フラスコ形状のオーバーハング構造

頑丈な「調理台プレート」

上段と中段にセットできる耐荷重100kg、1.5mm厚ステンレスの頑丈な作業プレート。ワークトップの延長として使えば、さらに広い調理スペースを確保できます。

収納できる「まな板」

上段にセットした調理台プレートの下から簡単に引き出せ、使用後はプレートの下にサッと収納。高品質樹脂製のまな板は、すぐに洗っていつでも清潔です。

軽量「マルチプレート」

上段と中段にセットできるマルチプレートは、軽量化によって移動もスムーズ。プレートに端まで空けられたパンチング孔は、水切れがよく、すぐに乾いて衛生的です。



シンクをプレート類で目隠しすれば、急な来客でも安心。パンチング構造のマルチプレートは、野菜やパスタの茹で溢しも楽に行えます。また、シンク内で洗う、切る、盛りつけまでを並行して完了できます。

世界で一番大きなシンク。

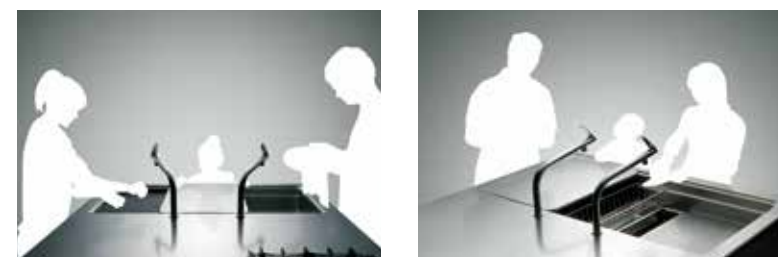


シンクサイズ: W132 × D71 × H25cm

3Dシンクの1.5倍。
家庭用では世界最大のジャイアントシンク。

中華鍋や寸胴などの大きな調理器具をシンク内で楽に扱えます。
また、葉付きの大根やごぼう、大きな魚もシンク内に余裕で入ります。

CD-LAND、C-LAND、MEGA KITCHENに搭載可能



家族一緒に3方向で作業可能。TVを見ているリビングやBBQしているテラスからも直ぐアクセスできます。

Gシンクなら、シンクの周囲を全部利用して複数人が同時に作業ができます。ひとりが仕込みをしている間に向いで洗い物、また子供と一緒に調理をする食育など、シンクを中心にした新しい楽しさが広がります。

表記内容は自社調査による。

地下収納のある4Dシンク

地下収納とは、今までになかった「汚れもの収納」。シンクをさらに40cmまで深め4層構造にすることで、調理と収納が同時進行できるようになりました。
(特許第3650352号)

4Dシンクで無駄や不快を解決。



洗い物は底へストック



最後にまとめ洗い



シンクサイズ: W110 x D56 x H40cm



地下収納

一般的なメーカーの
2倍の深さ。

シンク上下をたっぷり活用できる
2Dシンク

2Dシンクは2段リブ構造になっており、上段には調理台プレート、下段にはまな板をセットでき、それぞれ左右にスライドさせながら、好きなポジションで使うことができます。一方シンク内では、洗った野菜を水切りしたり、調理の妨げになる汚れた鍋やフライパンを一時的にストックしたり。シンクの上下を同時に活用することで、調理効率がぐんとアップします。

シンクサイズ: W110 x D56 x H24cm



トーヨーキッチンスタイルのステンレスワークトップ。



ワークトップがインテリアになった、
新感覚ステンレストップ。



エンブレムは、表面に刻まれた凹凸感ある特殊なプレスパターンによって、長年の使用で生じた細かなキズさえ目立たせません。トーヨーキッチンスタイル独自のクオリティコンセプトに基づき開発された、永く美しさをキープできるステンレストップです。

エンブレムトップはINOでの対応となります。

高品質ステンレスSUS304を使用した、
オリジナル研磨のワークトップ。



鋼のなかで特に強度に優れるステンレス。成形や曲げ加工が難しいとされるこの素材を、職人の手で丁寧に作り込み、熟練の研磨技術で仕上げました。コーナーとのつなぎ目がなく、まるで一枚板のような美しさと強靭さを兼ね備えたワークトップです。

Emblem Top [エンブレムトップ]



Stepstone
[ステップストーン]

異なる大きさの小石をランダムに敷きつめた、敷石の風合いを表現。大胆な凹凸が刺激的で、ワークトップのインテリア性をさらに進化させました。



Relief
[レリーフ]

規則的に繰り返す波型の凹凸が光を反射し、しっとりとした艶を放ちます。鋼の硬さと、相反する優しい風合いをあわせ持っています。特殊なサンドブラストによって、シルクを思わせる繊細で滑らかな手触りが実現しました。



Ice
[アイス]

流氷をイメージし、深く荒々しく不規則に走るリンクル。荒々しい表情は、人の肌のような温もりも感じることができます。身近な自然の素材からインスパイアされました。最新のプレス技術によって量産化が実現したデザインです。



New
CORE/BAYに「アイス」のワークトップが
選べるようになります。(近日発売予定)

※シンク内部はチタン研磨(Paralleloを除く)となります。

Stainless Top [ステンレストップ]



Titanium Polish [チタン研磨]

職人技によるチタン研磨仕上げを施したステンレスワークトップ。表面に繊細な加工をすることでキズやくもりを目立ちにくくし、柔らかい反射が冷たい印象のステンレスに温かみを感じさせます。INOのワークトップは極薄の1.3cm。CORE/BAYより薄く、より美しいワークトップです。



人工大理石のワークトップも
お選びいただけます。

ステンレストップの4つの特徴

「耐熱」油はねも大丈夫。

鍋に使われることから分かるように、ステンレスは熱に強いので熱湯や油はねで変色することがありません。

「耐汚」油、洗剤にも強い。

さまざまな食材や調味料に対する防汚性が高いだけでなく、医療現場でも使われているステンレスは、衛生的にも水回りに適した素材です。

「弾力」お皿が割れにくい。

長年の仕様にも十分な強度を誇る一方、瞬間的な衝撃に対して粘りのある弾力性を兼ね備えています。

「エコ」再生可能な循環素材。

耐久面、衛生面に優れたステンレスは、地球にやさしいリサイクル可能な素材です。

Door Material

美しさと耐久性が両立するキッチンドア。

トーヨーキッチンスタイルが採用するキッチンドアは、HPL化粧扉を中心に選んでいます。HPLは、キッチンが日々の生活で直面する過酷な環境に対して、最も高いパフォーマンスを発揮する材料。水や火、汚れなどに強く、耐久性に優れているだけでなく、高いデザイン性も合わせ持っています。ヨーロッパの専門メーカーと提携し、キッチンを長く美しく使うことを研究した答えです。

STONE series [ストーンシリーズ]

天然石の高級感。特殊技術によってつくられる天然石をつかったキッチン扉と、HPLの最新デジタルプリントによってリアルな石の質感まで表現した扉の2種類。



Stone Natural
[ストーンナチュラル]

天然石



Stone Dark
[ストーンダーク]

HPL



Stone Grey
[ストーングレー]

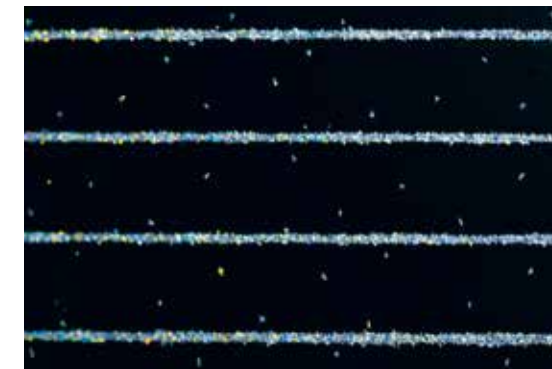
HPL

HPL [ハイプレッシャーラミネート]

熱や水、汚れなどに強く、キッチン環境に最適。高圧で熱を加えることで硬化する、特殊な樹脂含浸素材。



Metal Smoke
[メタルスモーク]



Crystalline
[クリスタライン]



Lucida
[ルシード]

IVALO [イヴァロ] 北欧フィンランドの村イヴァロの空に舞う幻想的なオーロラの輝きをイメージしました。



Pink Spinel
[ピンクスピネル]



Copper
[カッパー]



Black Diamond
[ブラックダイヤモンド]



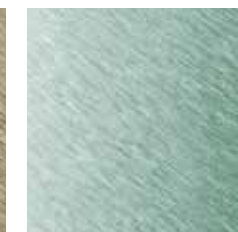
Gold
[ゴールド]



Silver
[シルバー]



Brass
[ブラス]



Emerald
[エメラルド]



Sapphire
[サファイア]



Ruby
[ルビー]



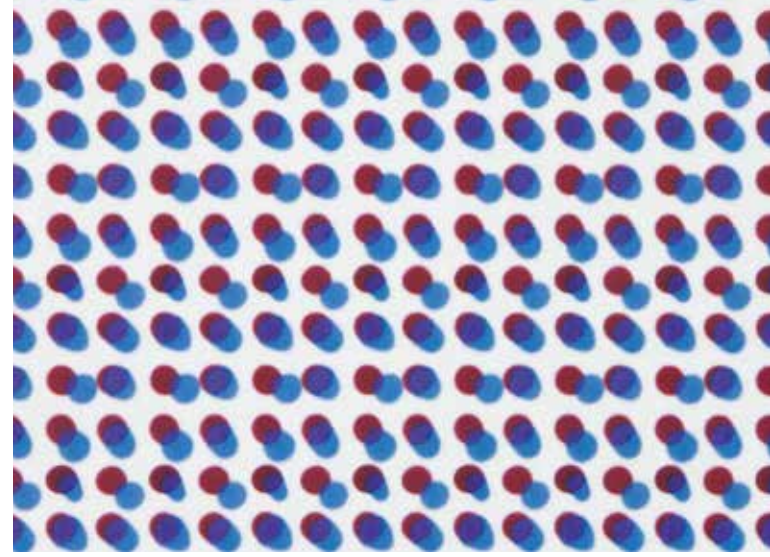
Iron
[アイアン]

Door Material

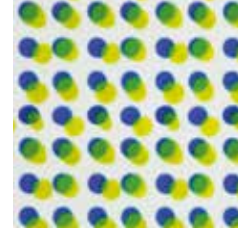
BAY専用扉を除き、すべての扉柄をINO/CORE/BAYでお選びいただけます。(近日対応予定)

PUGLA [プーリア]

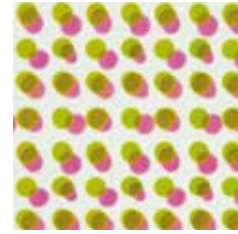
溢れんばかりの色彩の魅力を、住まいのシンボルとなるのにふさわしいキッチン空間で選択。



Ocean
[オーシャン]



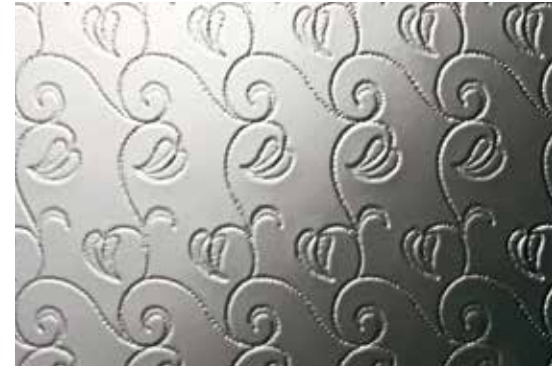
Olive
[オリーブ]



Sunset
[サンセット]



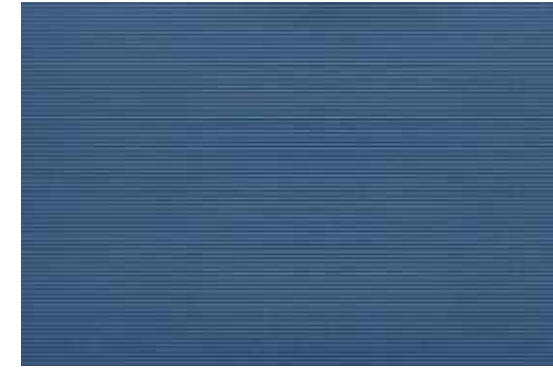
Mesh Copper
[メッシュカッパー]



Silver Arabesque
[シルバーアラベスク]



Dot Aluminum
[ドットアルミ]



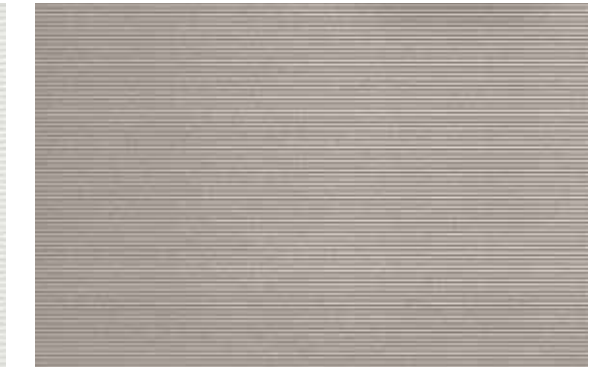
Silver Blue
[シルバーブルー]



Nuno
[ヌノ]



Black Carbon
[ブラックカーボン]



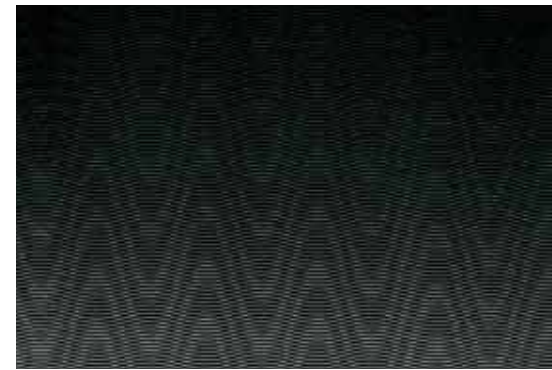
Silver Line
[シルバーライン]



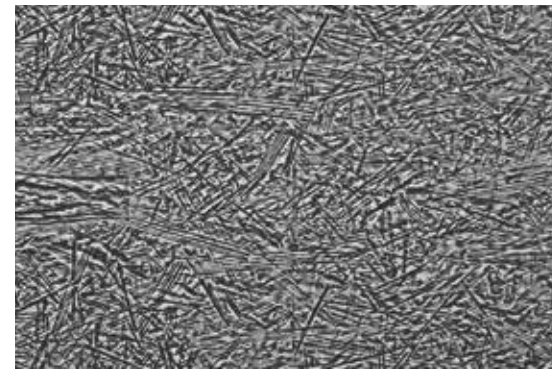
PROVENCE Bleach
[プロヴァンスブリーチ]



White Arabesque
[ホワイトアラベスク]



Black Wave
[ブラックウェーブ]



Chaos
[カオス]



Smoke
[スモーク]



Black Zebra
[ブラックゼブラ]



Ebony
[エボニー]



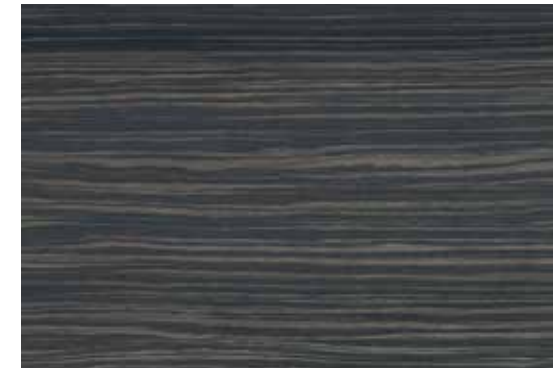
Tin
[ティン]



Stripe Copper
[ストライプカッパー]



Stripe Silver
[ストライプシルバー]



Black Zebra Laminate
[ブラックゼブラミナート]



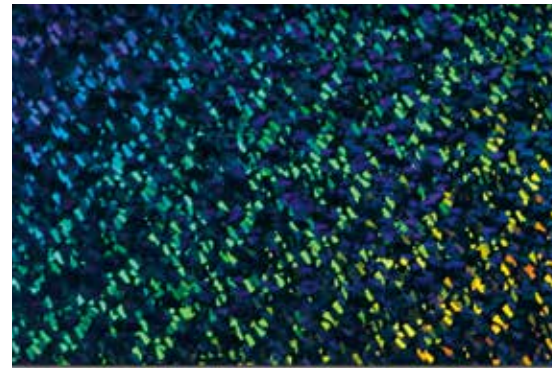
Metallic Wood
[メタリックウッド]



Wenge Laminate
[ベンゲラミナート]



Lens
[レンズ]



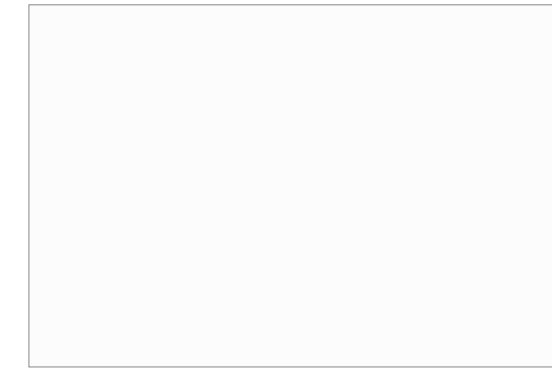
Hologram
[ホログラム]



Metallic Fiber
[メタリックファイバー]



Copper
[カッパー]



Snow White
[スノーホワイト]

Door Material

ゼブラ、メタル、ホワイト、チタン、ダークウッド、ミディアムウッドはBAYのみでの対応となります。ドアマテリアルは追加、廃番、仕様変更となる場合がございます。キラキラは、INO/BAYでは扉の面取り加工はなくなります。

ピアノ塗装

ピアノ塗装ならではの美しく上品な質感。一般的な塗装品に比べ塗膜が厚く、色の深みや艶感を生み出します。



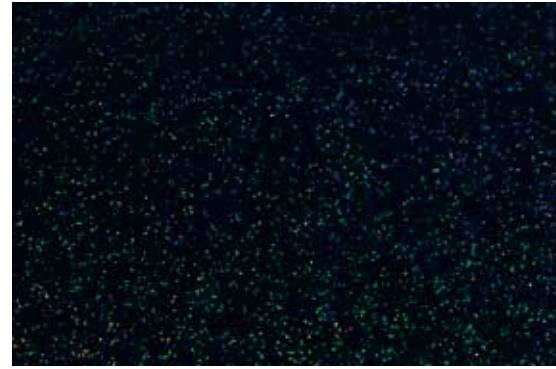
Zebra Bianco L
[ゼブラビアンコL]



Zebra Bianco S
[ゼブラビアンコS]



Zebra Nero
[ゼブラネロ]

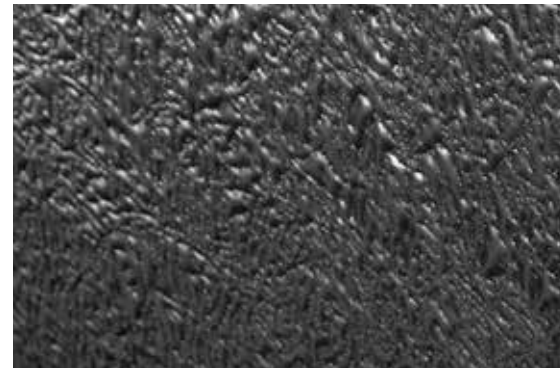


Kirakira Nero
[キラキラネロ]



Kirakira Bianco
[キラキラビアンコ]

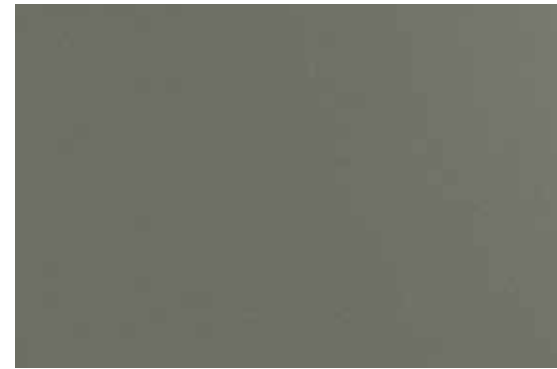
ステンレス 重厚感あるステンレスがさまざまな表情を生み出す。キッチンに一体感が生まれるステンレス扉。



New Skovla
[シュカブラ]



Black Stainless
[ブラックステンレス]



Solid
[ソリッド]

BAY専用



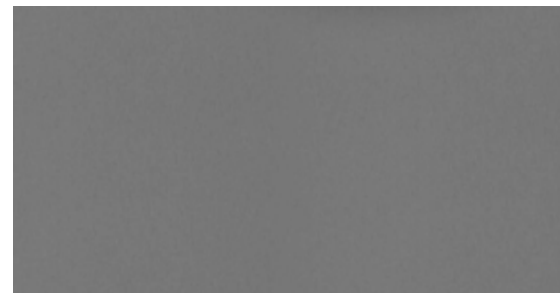
Zebra
[ゼブラ]



Dark Wood
[ダークウッド]



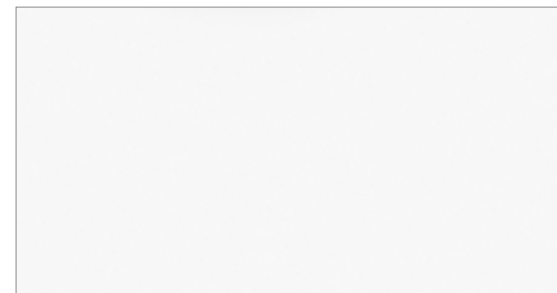
Medium Wood
[ミディアムウッド]



Titanium
[チタン]



Metal
[メタル]



White
[ホワイト]

トーヨーキッチンスタイルのドアマテリアル。



HPL [ハイプレッシャーラミネート]

熱や水、汚れなどに強く、キッチン環境に最適。高圧で熱を加えることで硬化する、特殊な樹脂含浸素材。



ピアノ塗装

ピアノ塗装ならではの美しく上品な質感。一般的な塗装品に比べ塗膜が厚く、色の深みや艶感を生み出します。



天然石

天然石の高級感。特殊技術によってつくられる天然石をつかったキッチン扉。

HPL化粧扉は高性能、そして本物の質感を再現できる唯一の素材。

『耐傷』ぶつけても大丈夫

表面硬度が高いからキズや衝撃に強く、その美しさがより長く持続します。

『耐熱』高温の油がはねても焦げません

330度に熱したフライパンを置いて、焦げて表面の化粧が剥離することはありません。

『耐汚』よごれがカンタンに落とせます

油性マジックも布で拭き取れるほど、表面の汚れは簡単に落とせます。

『耐水』水にも強い

食器にも使われる耐水性能に優れた材料だから、水分が芯材まで浸透することはありません。茹でものの蒸気や洗いで濡れても、サッと拭くだけ。カビの発生も抑えます。

『エコ』未来をつくる

芯材のパーティクルボードはリサイクル可能なエコ素材です。間伐材や廃材を利用するから、森を育てることに繋がります。

HPL

アルミエッジ材

(面材タイプにより
樹脂エッジになります)

パーティクルボード

見えない所も高品質

チップボードの表面は、より細かいチップでサンドイッチ状に固められ、強度と耐水性を高めています。

一般的なキッチン扉の場合

※イメージは一般流通材 (FFコート紙)。当社社内試験で確認されたダメージです。

耐傷性



フライパンが軽く当たっただけでも凹んでしまう。

耐衝撃性



化粧層が薄いので、衝撃によって裏面にまでヒビ割れが発生。

耐熱・耐汚性



ライターで10秒火を当てると、表面は変質し煤汚れも取れません。

耐水性



経年による傷や劣化により、湿気を吸い込み膨張してしまう。

4VOC 基準適合

Door Handle

色仕上げはフラットバーハンドルと同じ色仕上げとなります。
ハンドルカラー（ビブロス、バルミラ）の扉対応はお問い合わせください。

Flat Bar Handle [フラットバーハンドル]

つなぎのない驚異のステンレス一体型ハンドル。美しく磨き抜いたステンレスに、あえてメッキ仕上げを施しました。そのクオリティはいつまでも美しく輝き続ける、卓越した職人技の結晶です。



Byblos [ビブロス]

アルミ+ブラック・ニッケルフィニッシュ
バルミラもごさいます。



Palmyra [バルミラ]

ステンレス+クロームメッキ仕上げ

クロームメッキによる高級感あふれる鏡面仕上げ。明るい扉カラーとの組み合わせで、キッチンの強いアクセントとなります。



Aging Crash [エイジングクラッシュ]

ステンレス+エイジング仕上げ

使い込むうちに刻まれる荒々しいキズを再現しました。ハンドメイドにこだわり、手間を惜しまずひとつひとつ時間をかけて仕上げました。

Byblos [ビブロス]

ステンレス+ブラック・ニッケルフィニッシュ

ステンレスの素材感を残しながら、黒艶と深みのある濃い色合いのハンドル仕上げ。

ハンドルオプション

ホンモノの美しさがお選び頂けます。

どこから見ても美しい綾目模様はあなただけの特別なデザインです。



Carbon [カーボン]

リアルカーボンファイバー（炭素繊維）

一生に一度の贅沢な選択。

スワロフスキー・エレメントが眩いハンドルオプション。



Type-P5



Type-P9



Type-P260



Type-P518

Door Handle

ビブロス、パルミラの対応扉はお問い合わせ下さい。

Roulette Handle [ローレットハンドル]

高度な技術によるローレットハンドルは、確かなグリップ感を与えるだけでなくハンドルを精緻でメカニカルなオブジェにしました。均一で繊細な削り出しにクラフトマンシップが息づいています。



New Roulette 35 Handle

[ローレット 35 ハンドル]

Roulette 25 Handle [ローレット 25 ハンドル]



Byblos [ビブロス]

アルミ+ブラック・ニッケルフィニッシュ



Palmyra [パルミラ]

アルミ+クロームメッキ仕上げ

COREハンドルはパルミラ仕様となります。

Byblos [ビブロス]

アルミ+化研染色アルマイトグレー
パルミラ(電解研磨アルマイト シルバー)仕様も
キッチン扉のカラーに合わせて設定されて
います。
→ P16

Babylon [バビロン]

ハンドルを敢えて省くことで究極のソリッド感が誕生しました。
美しさを楽しむ家具としてのキッチンです。



Babylon [バビロン]



両手がふさがったままでも大丈夫。
ひざで軽く触れるだけで簡単フルオープン。

ハンドルレスのバビロンは、電動で引き出しがフルオープンする「サーボドライブシステム」を標準装備。両手で鍋をもったまま、また手が汚れている時でも、ひざなどで軽くワンブッシュするだけで、スムーズに引き出しを開けることができます。もちろん閉める時も、プルモーションで軽く静かにしっかりと収まります。



プルモーション標準搭載で、
さらに使いやすく

セルフクロー징機構のプルモーションを搭載し、
静かにスムーズに閉まります。

BAY専用ハンドル



C series [Cシリーズ]



L series [Lシリーズ]

Floor Unit

大型で美しく収納できるフロアユニット。

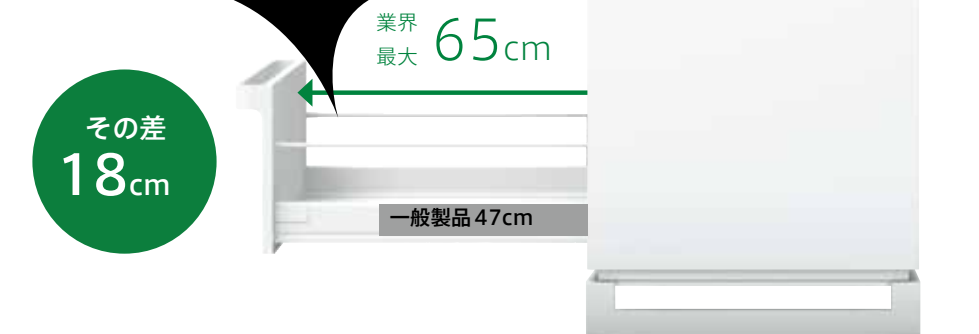
奥行きの深さと間口の広さが生み出す、大容量の収納空間。引き出しタイプなので、腰をかかめることなく動線のムダがなくなりました。あきらめていた大型鍋がラクラク入り、調理の幅も広がります。また、通常47cmしか引き出せない収納も、65cmまでたっぷり全開。セルフクロージング機構のプルモーションを搭載し、静かにスムーズに閉まります。ワンランク上のキッチンを実感できるINOの標準装備です。



一坪分の大容量収納で出し入れラクラク

一般と比べ18cmも奥行きが広いので、引き出しだけで一坪空間(500リットル)が誕生し、ひと家族分の調理道具を収納できます。もうアイランドキッチンでも収納不足に悩むことはありません。

3.3㎡



ゼロ動線

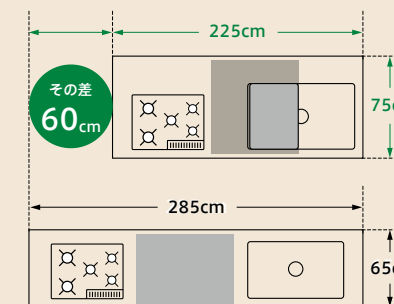
料理をラクに・楽しくする「ゼロ動線」という考え方。

毎日使うキッチンだから、使いやすくてラクなほどいい。そんな願いを叶えるのは、今までにない独創的な3つの立体機能により、ほとんど動くことなく調理ができる「ゼロ動線」という考え方。従来より奥行きを拡大し横の動きを最小限にするワークトップ、フロアユニットに調理器具などをすべてを納めることで移動なく調理を完結できる大容量の引き出し収納、ワイドなシンク内を上下立体的に活用することで、動くことなくいつもきれいなまま流れるような作業ができる3Dシンク。この3つの立体機能により、作業効率はもちろんレイアウトの自由度も格段にアップ。キッチンを中心とした理想の暮らしが実現します。



ゼロ動線を叶えるキッチンユニット。

奥行き75cmのワークトップなら、収納面積を確保しながらも、キッチンの間口はコンパクトに。一般的なキッチンに比べ10cm奥行きを拡大することで、キッチンでの無駄な動きを減らす、ゼロ動線が可能になりました。



3D-Sink



Wing Tips

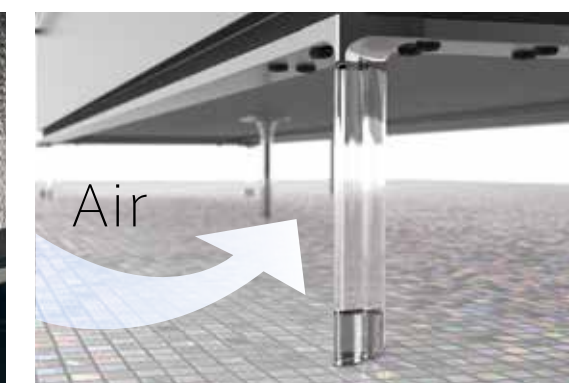
Air Flow

キッチンが宙に浮く、軽快感。

トーヨーキッチンスタイルが独自に開発したキッチンの脚「エアフロー」。キッチンから脚が消えていくような繊細なデザインで、キッチンが宙に浮かのような「浮遊感」を実現しました。



Crystal Type [Cタイプ]



究極の「浮遊感」を演出する
アクリル樹脂を使用した透明な脚。

東日本大震災クラスの地震を想定したハードな耐震実験をクリアした、抜群の強度を実現しました。

Slim Type [Sタイプ]



究極の細さを追究したエアフロー。

より違和感なく、存在感のあるステンレスベースフレームから立体の脚がグラデーションで消えていくような繊細なデザインです。

Frame Type [Fタイプ]



存在感ある
フレームエアフロー。

フレームエアフローはINOのボディデザインに合わせて一体感が魅力。チタン仕上げのステンレスフレームが側面を引き締め、存在感と安定感のあるキッチンを演出します。

CORE



BAY

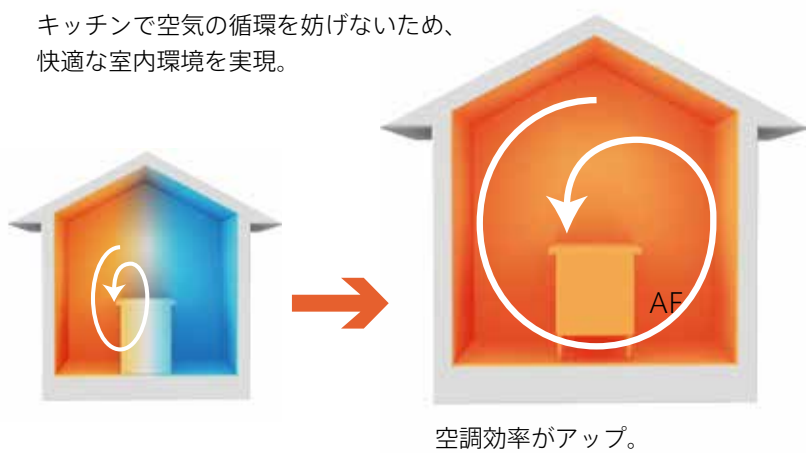


CORE/BAYは、それぞれ専用のエアフローが搭載されます。

Air Flow

「寒い」「暑い」を解消。キッチンに風を通します。

リビングは適温でも、キッチンに立つと……。こんな思いをしたことはありませんか？ キッチンを生リビング側に設置することは、部屋に向かって壁を立てていることと同じ。だから空気の流れはリビングだけで回ります。しかも、調理をするからキッチン側の空気回りはさらに悪化。リビングの心地よさをよそに、キッチンにいる人は「寒さ」「暑さ」に悩まされます。エアフローならばキッチンが床から浮いているので、部屋全体の空調管理が可能。キッチンを部屋の中心に置くために、足元の通気性は大切なポイントです。



キッチンにもっと近づく。作業負担を軽減します。

キッチンにおける調理作業は立ち仕事。包丁やフライパンを扱う際はやや前に傾く姿勢になったりと、思った以上の疲労を伴うことがあります。トヨーキッチンスタイルはすべてエアフロー「脚」構造を採用。このエアフローによって、キッチンがまるで宙に浮いているような空間が生まれ、つま先が入ることで、キッチンにもっと近づくことができます。この1歩が作業負担を軽減し、キッチンでの作業をより快適にします。



キッチン下を掃除できる。優れた衛生効果。

シンク周辺はジメジメしやすく、特にユニット下部がケコミ板でふさがれている場合、ハウスダストやダニなどが発生しやすい危険区域といえます。エアフローはユニット全体を床から持ち上げるので、下部に湿気がたまることなく、掃除も簡単でつねにクリーンな状態を保つことができます。



測定項目	測定結果	測定方法
一般細菌数	65万個/g	塵埃を寒天平板培養法 35℃で2日間培養し1g当たりの数を測定
カビ数	1,900個/g	塵埃を寒天平板培養法 25℃で7日間培養し1g当たりの数を測定
ダニ数	7匹/g	塵埃1g中の数を測定

試験依頼先: 財団法人日本食品分析センター 試験成績書発行年月日: 平成11年7月7日
試験成績書番号: 第399060264号



従来のキッチンでは気づかなかった細菌を清掃できる。



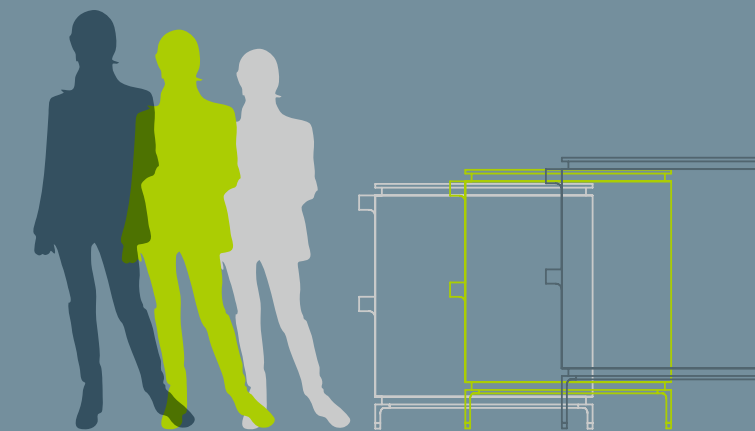
超極細でも屈強の強度をもつ構造

スリムタイプのエアフローは、キッチン全体を支えるベースフレームに各ユニットを固定し、ひとつの強固な塊とすることで、超極細でもしっかりとキッチンを支える事ができます。さらにこの構造によって極限まで脚の本数を減らすことを可能にしました。またキッチン中央部には透明のエアフローを用い、より屈強な強度をもたらしています。

中央の補助脚は、S-typeは樹脂製、C-typeはメタル製となります。

新しい常識「高さ95cm」のキッチン

トヨーキッチンスタイルのキッチンに、ワークトップ高95cm(JIS規格)を設定しました。これは独自の人間工学基準で、現代人の平均身長のアップや3Dシンクで作業する高さ、またエアフローでよりキッチンに近づくことなどを考慮し、身長1/2プラス10cmを推奨したものです。身長165cm以上の方やルームシューズやキッチンマットを使用する方にも腰や身体全体の負担を軽減します。



TOYO KITCHEN STYLE
ERGONOMICS

キッチン高	身長
H 85cm	= 145 ~ 155cm
H 90cm	= 155 ~ 165cm
H 95cm	= 165 ~ 170cm

H95cmは、INO S type、C typeでの対応となります。C typeはH85cmの対応はありません。CORE/BAYはH85/90cmとなります。

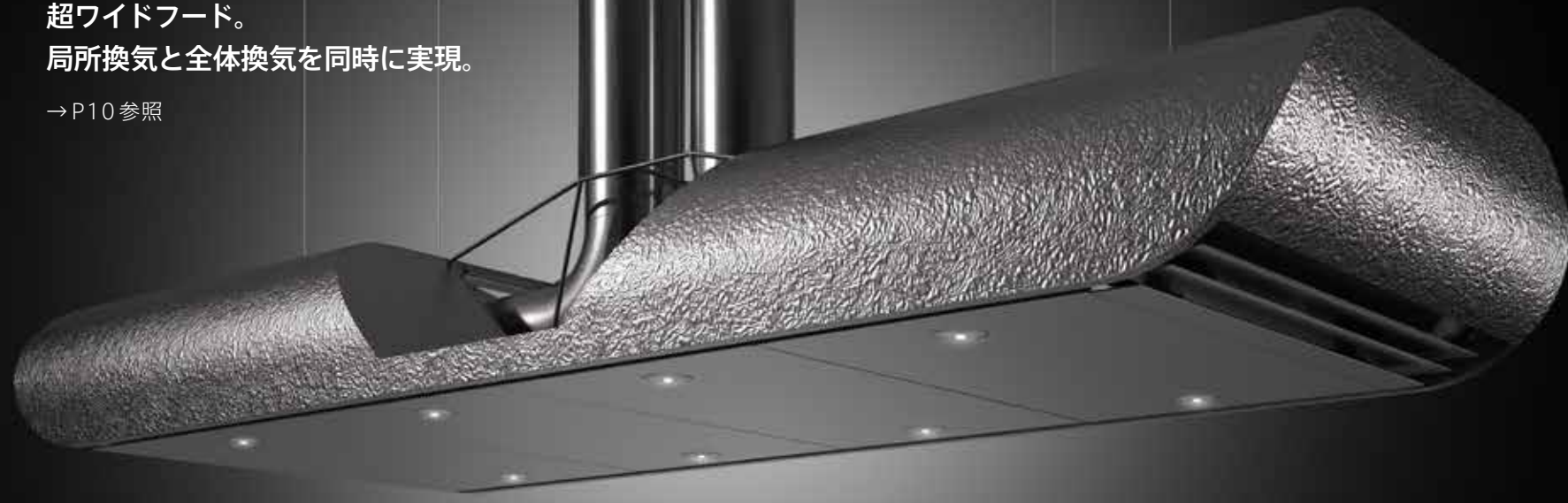
Range Hood

New Biturbo H

[ビトルボ H]

超ワイドフード。
局所換気と全体換気を同時に実現。

→P10 参照



Size : W240 × D90 × H45-205 (本体29.2)cm / LED照明内蔵

空気の流れまで考え抜かれた、 薄型でスマートなレンジフード。

トーヨーキッチンスタイルのレンジフードは整流板に沿って立ちのぼる油煙を、ミゾ状の吸引口でしっかりキャッチし、内部の強力な「シロッコファン」によりしっかりと分離・排出します。また、メンテナンスもストレスなくラクに行なえます。



Biturbo V

[ビトルボ V]

アイランドキッチンで、
最高のパフォーマンスを発揮するレンジフード。

ビトルボVは、奥行き146cmのキッチンをもカバーする大型のレンジフード。ツインのシロッコファンがパワフルな上昇気流を発生させ、立ち上る油煙を確実にキャッチします。

Size : W120 × D146 × H55cm ~

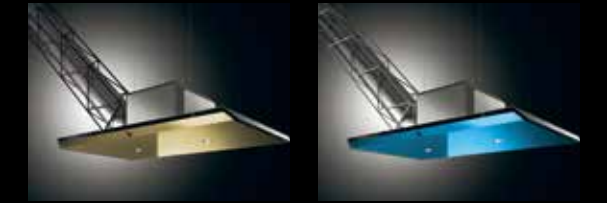


Size : W90/120 × D75 × H29.2cm

Prism [プリズム]

空間をデザインする
レンジフードの新しいカタチ。

トラスフレームを備えた存在感溢れる薄型レンジフード。従来のレンジフードの印象を一変しました。



カラーバリエーション

プリズムは10色のカラーバリエーションをご用意しております。

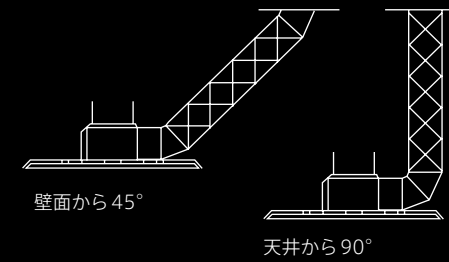
ゴールド/カッパー/プラス/アイアン/ネロ/クローム/サファイア/ピンクスピネル/エメラルド/ルビー

5種のパーツで自由に構成するトラスフレーム。

プリズムは排気ダクトをトラスフレームで覆う構造。5種類のパーツからなるトラスフレームの組み合わせによって天井や壁のどの位置から様々な設置条件に対応することを可能にしました。



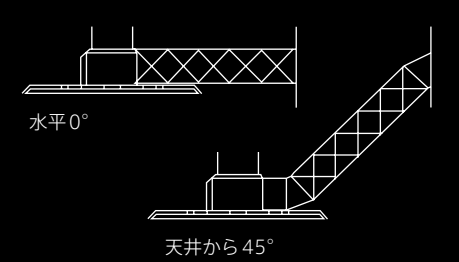
天井排気タイプ



壁面から45°

天井から90°

壁排気タイプ



水平0°

天井から45°

Dome

[ドーム]

清掃性を兼ね備えた、
オブジェになるレンジフード。

シャンパンゴールドの輝きは、満ちていく月のように美しい。表面には陶器の肌を思わせる、ハンドメイドならではの文様が浮かび、空間のインテリア性をより高めてくれます。

※W75cm以下の加熱機器を推奨



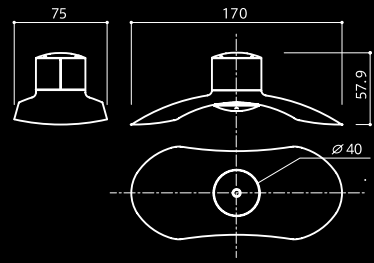
オイルトレイ

フード表面と内側には、特殊な塗装が施されており、油汚れを寄せつけません。簡単に拭くだけでキレイさが持続します。



Size : W80 × D80 × H40.5cm

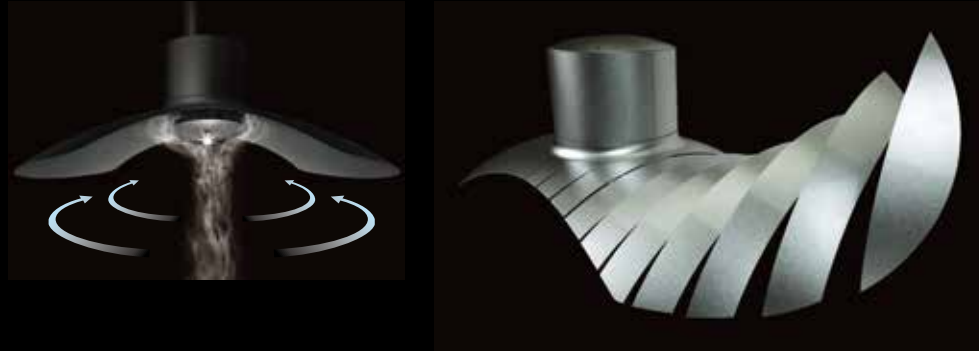
Range Hood



MANTA [マンタ]

機能を追求して生まれた美しさ。

マンタは、機能を追求したセンターレンジフードです。煙の流れを分析し、シェルをデザインしました。空気を自然に集め、捕集効率の向上を目指し生まれた形状は、美しくなめらかな曲面をもち、まるで大海を泳ぎ舞うマンタのよう。機能を極めた結果、他に類を見ないデザインが完成しました。



THIN [シン]

美しいステンレスの彫刻

部屋の換気や美しさにこだわった高捕集型のステンレス製。パワフルな吸引力で気になる臭いや煙を素早く消し去ってくれます。キッチン同様に熟練の職人による高度な加工技術で、美しく丹念に仕上げました。



シャープな印象を与えるフードの厚さは驚異の1.3cm。



Size : W90/120 × D75 × H55cm ~

FLAT [フラット]

用と美を備えたレンジフード

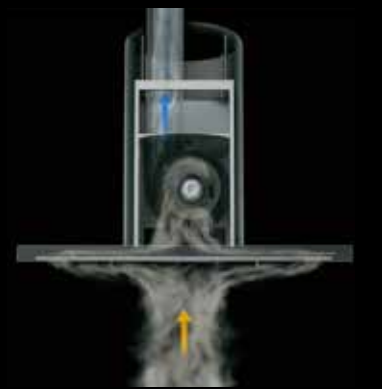
部屋で違和感のない薄型でスマートなデザイン。レンジグリッドフィルターの縁に吸気口を施した「高速整流板」を採用したレンジフードです。空気の流れをスムーズにし、さらにパワフルな吸引力の高捕集型レンジフードを実現しました。



Size : W90/120 × D73.5 × H55cm ~

フィルター無しの独自機構

画期的な「整流板構造」を採用し、臭いや煙をレンジフードの端に集めて、一気に吸い込みます。従来に比べて捕集率を一段とアップしました。



レンジフードにはお手入れ不要のファンを搭載。

トーヨーキッチンスタイルは、メンテナンス性も重視しています。油汚れを水玉状にはじくファンシークリーン仕上げのシロッコファンを採用。油脂成分は、回転による遠心力で浮き上がり、オイルトレイに集められます。廃油がたまったらワンタッチで取り外して洗うだけなので、掃除の手間がかかりません。



シロッコファンで油煙中の油をしっかりと分離。



ステンレスのレンジフードは、油煙の汚れも簡単に掃除できます。



分離した油は取り外し可能なオイルトレイに。



溜まった油も簡単に処理でき、掃除がラク。



Faucet

吐水とシャワーの一体化。
新水栓 [グランドキャニオン]

New Grand Canyon [グランドキャニオン]

→ P13 参照



Size: W2.7 × D21 × H46cm



SEVEN
[セブン]

360°全方向で吐水ができる
マルチジョイント水栓。



BIG [ビッグ]

直径6.1cmのサプライズなステンレス水栓。水しぶきをイメージしたデザインは機能性も抜群で、まさにキッチン個性づける彫刻。ワークトップ・ステンレス同様のチタン研磨仕上げによって、キッチンとの一体感、重厚感をさらに演出します。従来の水栓をキッチンの個性的なアクセサリへと高めました。



USAGI [ウサギ]

機能優先で清潔を重んじる医療用として開発された水栓器具を、キッチン用に改良。蛇口部に大型の操作レバーがあり手元で操作できるため、肘や腕でも操作が可能。手が汚れていても水栓を汚すことなく簡単にしかも清潔に操作できます。フォルムもきわめてシンプル。水栓器具の逸品です。



ステンレスフィニッシュタイプ
ペロアクローム (艶消し) タイプ
クローム (鏡面) タイプ



FLEX [フレックス]

カラフルでアクセサリ感覚をもった、ファッション性の高い水栓。フレキシブルに動くホースで、女性にも握りやすい太さです。泡沫タイプのため、水はねも抑えます。



reddot design award
best of the best 2008

水栓金具から吐出される鉛の含有量など、国内外の厳しい安全基準をクリアした水栓を採用しています。



AEG、GAGGENAU、Mieleといった世界で認められているビルトイン機器ブランドをはじめ、国内外の優れたビルトイン機器をご提案いたします。

IH クッキングヒーター



調理する場所を選ばない、スーパーフリーゾーンIH

ビルトインコンロ



2口ガスとIHクッキングヒーターや2口と1口のガスなど、組み合わせ自由な加熱機器です。あらゆるシチュエーションに効力を発揮します。

アザース



BBQグリルやテッパンヤキとの組み合わせが可能な機種もございます。

食器洗い機



家事にも美しさを求める。驚くほど静かで大容量の食洗機。

冷蔵庫・冷凍庫・ワインセラー



感性を刺激する、機能と美しさ。GAGGENAUのビルトインCOOLING SYSTEM

オープンレンジ



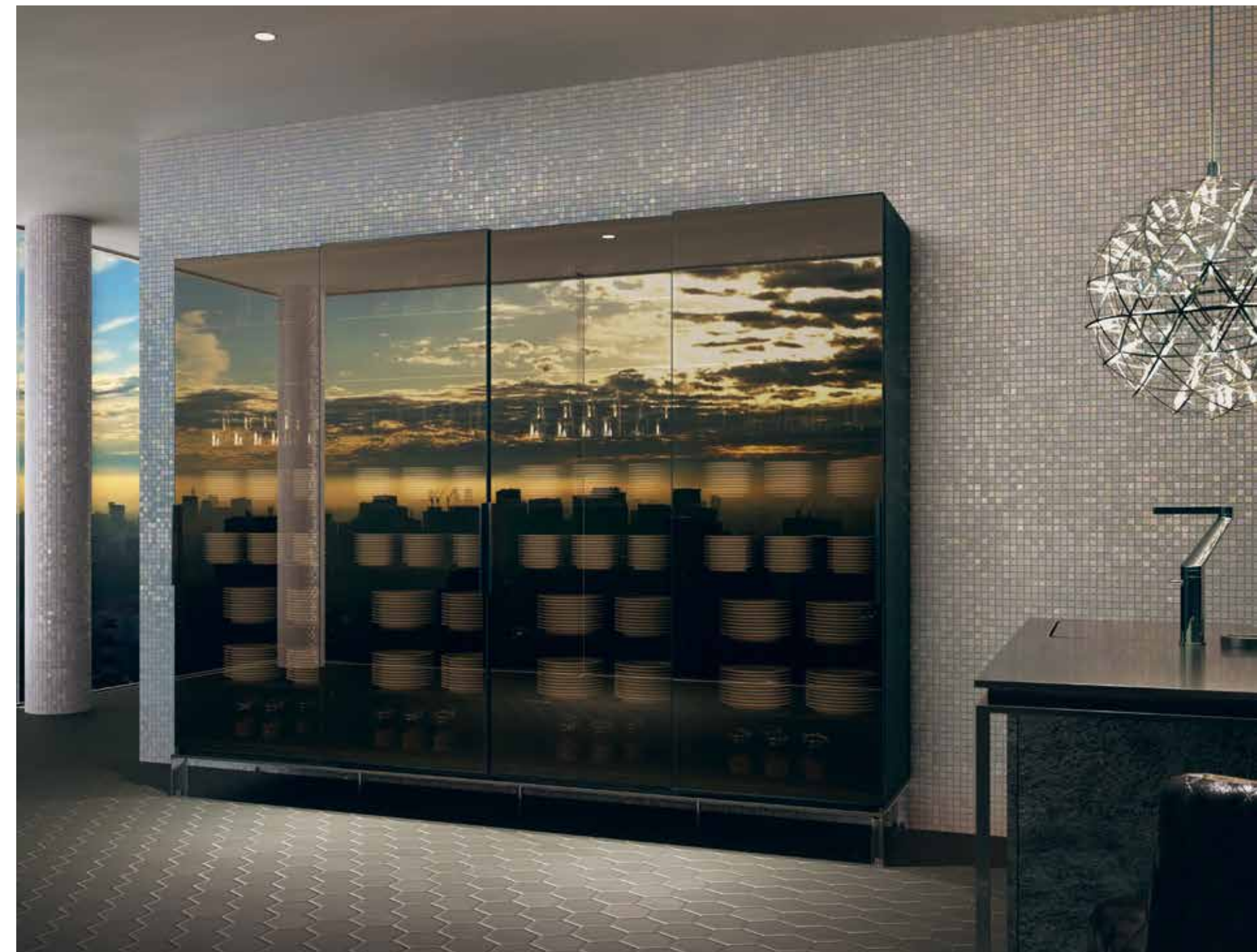
電気オープン・スチームオープン

※写真はイメージです。

Storage

インテリアとしての収納を選ぶ。

モノを片付けるためだけの収納から、家族やインテリアの中心となるキッチンにとっての、最高のパートナーになる収納へ。新しい収納のカタチを提案します。



Orlando [オーランド]

削ぎ落したシンプルさ。

トータルキッチンスタイルの考えるベストな収納は、キッチンやまわりのインテリアともマッチするデザイン性と、スムーズな作業性を兼ね備えているものだと考えます。最新の収納オーランドは、LDK空間に自然と馴染む2種類のミラー扉を採用し、極限まで薄く削ぎ落したシンプルな扉が、快適で広い作業空間をつくり出します。

Size: W90/120/150 × D43/65 × H221.8/226.8/231.8 cm

扉: ハーフミラーブロンズガラス/ミラーガラス

把手: 鏡面アルマイトグレー仕上げ

New セットプランでお選びください。

オーランドにセットプランができました。

キッチンにベストマッチするデザインとシンプルで使いやすい収納力をも兼ね備えた新収納がキッチンといっしょにすばやく御見積りいただけます。



Art of Storage Miami

空間をアートに変える収納。

キッチンは今や暮らしの中心となり、周りの空間の意味までも大きく変えました。そこでキッチンと収納の関係性を再定義し、家族やインテリアの核となるキッチンの最高のパートナーとなりえる収納を開発しました。それが新しい収納のかたち「マイアミ」です。

Quilt [キルト]

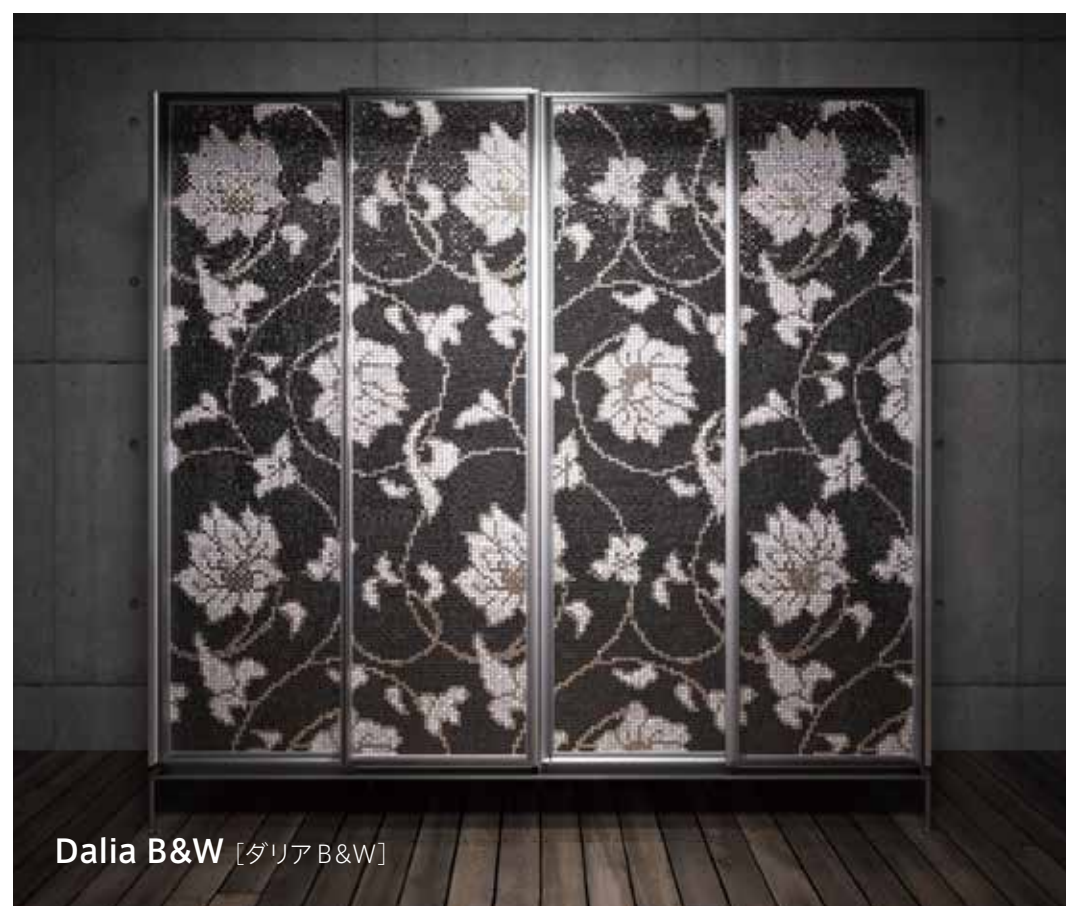
艶やかなステンレスパターンのキルトは、まるでやわらかなキルティングのような風合い。キッチンに最適なステンレス鋼を特殊なプレスパターンに加工することで誕生しました。

Storage

※写真はイメージです。詳細はスタッフまでお問い合わせください。
※モザイクタイルは目地なしとなります。
※Kissは収納用のカスタムサイズとなります。収納以外に使用する場合はサイズが異なります。

モザイクを自由に選べる。

まさにアートは空間を変える。スライドドア全体が大きなキャンバスとなり、ペネツィアンモザイクで自由に空間をデザインすることができます。美しいアート作品のように、優雅な空間を創造します。



Taman Lilac
[タマンライラック]



Autumn Brown
[オータムブラウン]

キッチンと同色扉、ミラーやガラスも選べる。

インテリアと調和する豊富な扉バリエーション。

空間に一体感を創る。キッチンと同色で、美しく高品質のHPLをお選びいただけます。また、住まいに合わせてガラスやミラーの扉を選べば、「見せる」と「しまう」を美しく演出できます。



Art of Storage Miami



Ebony
[エボニー]



Crystalline
[クリスタライン]



Kiss
[キッス]



Borealis Green
[ボレアリスグリーン]



Alicante Black
[アリカンテブラック]



Frost Glass
[フロストガラス]



Mirror
[ミラー]



Pink Spinel
[ピンクスピネル]



Glory
[グローリー]



Orchis
[オーチス]



Daisy
[デイジー]



Silver Arabesque
[シルバーアラベスク]



Mesh Copper
[メッシュカッパー]



Smoke
[スモーク]

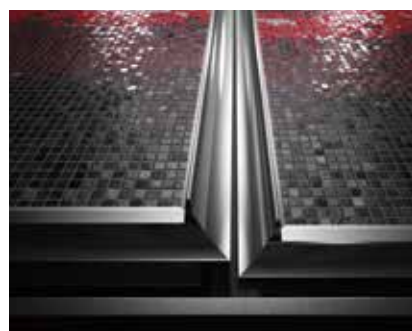
Storage

沢山収納できる、家電も置ける。

電子レンジも収まる豊富なサイズバリエーション。どんなスペースにも、どんな用途にもマッチする。使いやすさも兼ね備えた最強収納庫。

W94/124/15 × D43/65 × H221.8/226.8/231.8cm

(棚板または家電収納引出し仕様がお選びいただけます。ユニット、棚板カラーもお選びください)



美しく重厚な、アルミフレーム。

肉厚のアルミフレームは、すべて手作業で研磨されています。その美しく滑らかな指触りは、触れた瞬間からその感動が伝わってくるかのような、上質で高級感のあるオリジナル仕上げです。さらに8万回の開閉テストもクリアした高い耐久性を実現するので、より長くいつまでもお使い頂けます。



滑らかなスライド「スムーズモーション」

最高のフィーリングを実現するために考えられた、最新のスライドシステムを採用。フレームとレールの高い剛性が生み出す滑らかな動き。そして開閉のどちらもスムーズにする油圧式サポートシステムを搭載し、7cmものロングストロークを実現しました。

Art of Storage Miami

Original Strage [オリジナルストレージ]

アイランドにベストマッチする収納。どこにもない使いやすさ抜群の機能。インテリアとしての美しさを兼ね備えています。



開き扉+引き出しタイプ

開き扉と引き出し仕様の収納庫。開閉も簡単で内部を一望でき、探し物も素早く取り出せます。

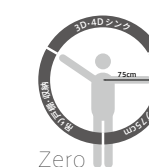


開き扉観音タイプ

Wing Tip [ウィングチップ]

目線の高さ(アイレベル)でつかえる収納棚。

キッチンのワークトップを奥行き75cmにすることで、一般的な壁付けキッチン(65cm)に比べ10cm深く吊り戸と人の離隔距離を保てます。これは、吊り戸を開閉しても邪魔にならないスペースをつくるだけでなく、吊り戸自体の高さを下に下げることが可能にします。このわずか10cmの差で、目線の高さでつかいやすい収納となるのです。



ワンタッチ。 電動式で扉がオープン・クローズ。

アイレベル(目線の高さ)で使えるウィングチップ収納に、電動開閉システムが選べます。軽く扉を押すだけのワンタッチ操作で、自動で扉を開け閉めできます。キッチンでの作業をよりスムーズに、流れるような動線を実現するシステムです。

W90/D37.5/H70cm(棚板2枚)

W120/D37.5/H70cm(棚板4枚)

※電動サーボはINO、COREの対応となります。



Safety!

自身の揺れを感知して電源の供給をストップするセンサー内蔵。万が一の場合に棚からの落下を防ぎます。

まずはセットプランからお考えいただくのがおススメ。
すべてがハイスペックで、理想的なキッチンをお選びいただけます。

トヨーキッチンスタイルのセットプランは、ライフスタイルに合わせて多彩なキッチンタイプをご用意。また、人気の3Dシンクやエアフローなど、オリジナルの機能が標準仕様で装備されています。さらに、IHクッキングヒーターや食洗機のセレクト、レンジフードに至るまで、ビルトイン機器もお好みのタイプを選択頂けます。



ショールームでiPadから
簡単にご覧いただける
新セットプランをご紹介します。

iPadから簡単にすばやく
プラン可能。
あたらしいセットプランを
お試しください。



理想のキッチンスタイルをご予算や
ご希望の間取りに合わせてお選び
いただけます。

どうぞお近くのトヨーキッチンスタイルにお越しください。
われわれが、あなたにとって最高のキッチンをご提案します。



INO

理想の「カタチ」に巡り会う。
トヨーキッチンスタイルのすべてがつまったプレミアムキッチン。
※CD-LAND、V-LANDなどキッチンのカタチからお選びください。
メガキッチンもセットプランでお選び頂けます。

CORE

キッチンがインテリアになる
ハイスペックモデル。



BAY

技術とノウハウを集約した
スタンダードモデル。



最新情報、御見積はお近くのショールームまでお問い合わせください。
キッチンタイプ(INO/CORE/BAY)、サイズ、ビルトイン機器の組み合わせ
等で価格は変わります。
セットプランには、施工、運搬費、水栓の価格は含まれておりません。



プレミアムなキッチンに、プレミアムなサービスを。
トヨーキッチンスタイルのINO、INO PREMIUM、
INO LEONEをご購入された方々を対象にした新しい
プレミアムサービスです。10年間の製品保証を含めた
様々なおもてなしをご用意しています。

© Nacása & Partners



天空のショールーム
THE HOUSE

全国のショールームでお待ちしています。

TOKYO / NAGOYA / OSAKA / FUKUOKA

SAPPORO / SENDAI / NIIGATA / KANAZAWA / FUKUI / MATSUMOTO / SIZUOKA NISHI / KYOTO / OKAYAMA / TAKAMATSU / YONAGO
HIROSHIMA / KUMAMOTO / KAGOSHIMA / LUCE / SICIS / La Couture TOYO KITCHEN STYLE

「住む」をエンターテインメント

 **TOYO KITCHEN STYLE**®