

～「ひとりでの調理作業」から「みんなで料理を楽しむ」キッチンへ～
並行調理を可能にする NEW 3D-sink 『パラレロ』
対面調理も可能な W910×D910mm の新サイズが登場



2017年6月21日（水）株式会社トーヨーキッチンスタイル（代表取締役社長 渡辺孝雄）は、NEW 3D-sink 「パラレロ」の W910×D910mm の新サイズの発売を開始します。

・NEW 3D-sink 『パラレロ』新サイズ(※)は、対面でシンクを囲む調理を可能にする。



「並行調理シンク」として新しい切り口で発売されたパラレロシンクに、W910×D910mm の新サイズが加わりました。

シンクサイズがキッチンの奥行きまで大きくなったことで、「並行」で2人が横並びで料理できることに加え、「対面」で向かい合って調理することが可能になりました。ご夫婦2人でも、家族やお友達、最大4人が同時に、かつ同じシンクをつかって調理することができます。

シンク面積を全てつかえる新発想により、ひとり

での調理作業はもちろん、並んで立っても、向かい合って立っても、広いシンクを最大限生かすことができる唯一のキッチンシンクです。みんなと一緒に料理に参加できるので、キッチンを中心に会話や笑顔が広がり、キッチンを囲んでの暮らしが楽しくなっていきます。（キッチン奥行1050mmに対応）

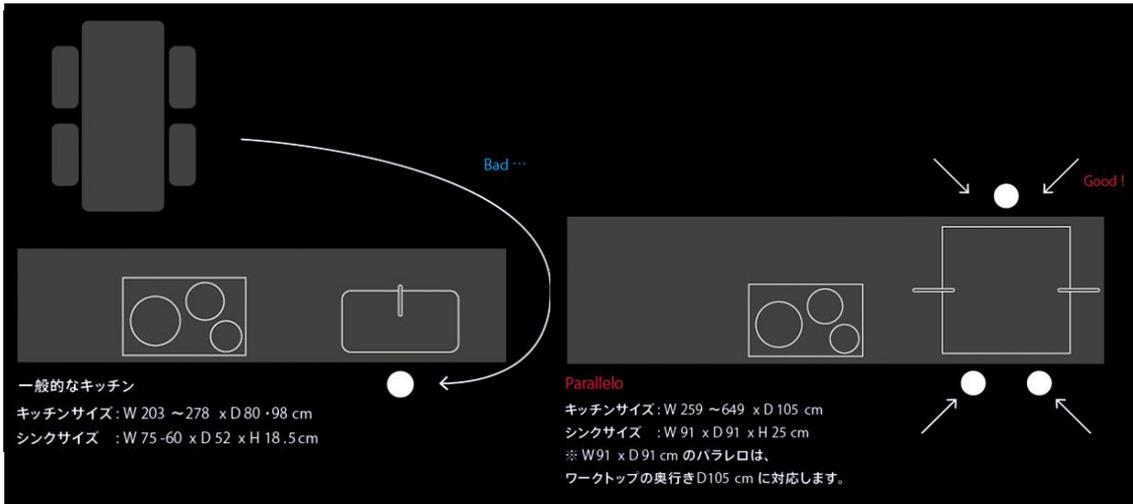
（※新サイズのほか、760×760mm仕様もございます。）

・広くなったキッチンに合わせ、シンクサイズを広げ、さらに使いやすく。

キッチンサイズが変わっても、シンクサイズは変わらないのが一般的ですが、大きくなったキッチンサイズに合わせてシンクを大きくすることで、キッチンの使いやすさ、楽しさが変わります。

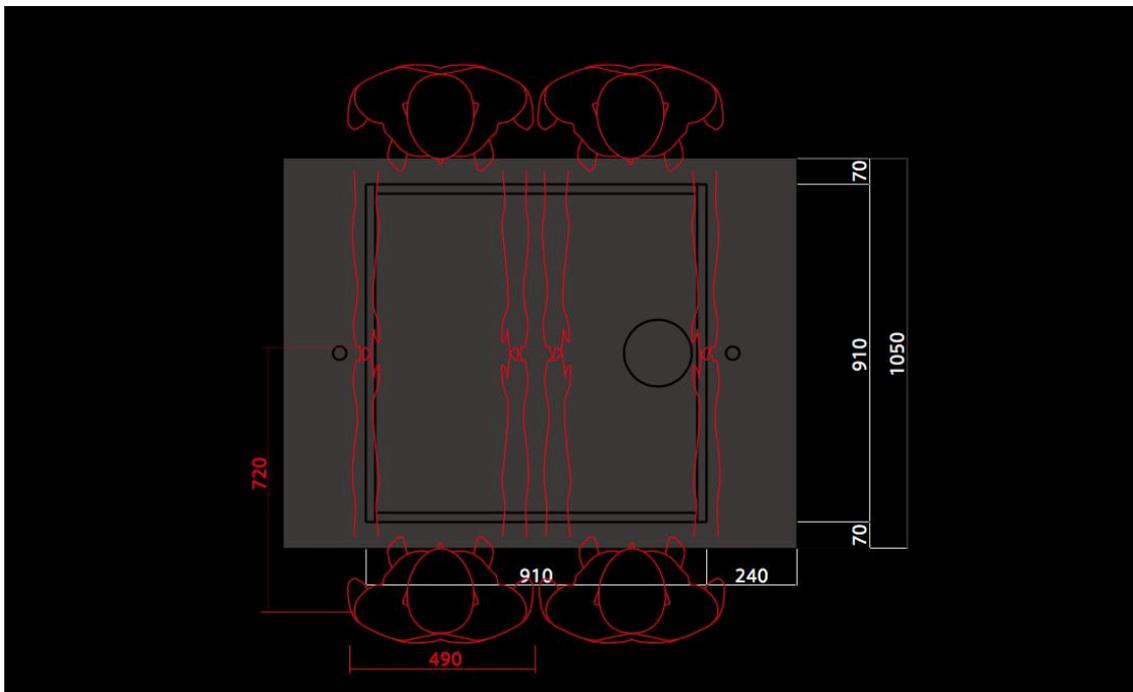
シンクへのアクセスがしやすくなることで作業効率を上げる「ゼロ動線」を可能にし、みんなで同時に料理を楽しむことができるようになります。

アイランドキッチンで『ゼロ動線』。



アイランドキッチンが主流となった今、キッチンへのアクセス動線がもっとも重要視されています。パラレロは、ダイニングやリビングからでも最短距離でシンクに近づくことが可能なので、作った料理は自分で配膳せず、ダイニング側からとってもらうことができます。無駄な動きを減らし、調理に集中できるので、熱々の美味しいお料理をすぐにサーブできます。また、切った野菜は対面側で盛り付けできるので、自然とお子さんや旦那さんも料理に参加してくれます。

「ひとりでの調理作業」から、「みんなで料理を楽しむキッチン」へ。



新しいパラレロは、おとな 2 人が横に並んでも広い作業スペースを確保できます。お子さんが隣で料理するのも見てあげられるので、キッチンでの食育の時間にもつながります。また、対面でもゆとりの広さを確保できるので、ホームパーティーで 4 人同時にシンクに立つことも可能です。大きなキッチンでみんなで料理をするはずが調理をできるのは一人ずつ、という悩みを解消します。今までひとりで料理をしていた時間が、いっしょにおしゃべりしながら料理ができる、楽しい時間へと変わります。

パラレ口の活用

100%開口する超大型シンク「パラレ口」なら、シンクの中ですべての調理が完結します。

標準装備のマルチプレートとまな板をつかって、シンク内で調理ができる。



野菜を洗う、切るなどの作業は、まな板と水切りもできるマルチプレートを使って簡単に行えます。シンクの横幅をいっぱい使うことができるので、大きな葉物野菜やネギやごぼう、フランスパンなどの長ものの調理もスムーズです。マルチプレートとまな板は標準装備です。



お皿をマルチプレートに並べて、切った野菜をそのまま盛り付け。同時に複数人のサラダもいっしょに出すことができます。また、マルチプレートがスライドできるので、そのままダイニング側の旦那さんやお子さんにお皿をとってもらえます。広いシンクスペースを有効に活用できるので、1品ずつ配膳するために余計な動作を必要としません。これが料理動線で疲れない、『ゼロ動線』を実現します。



新鮮な泥つき野菜などは、ワークトップを水や泥で汚さずにシンク内で洗うことができます。



サラダをつくりながら、メインの下ごしらえなどでつけた鍋やフライパンを奥に逃がしておけます。面倒な洗い物は後で一気に食洗機へ、お手伝いの手がある時は、対面側で同時に洗い物ができます。

1つのシンクが「ダブル」でつかえる。



パラレロは、マルチプレートとまな板を中央にセットするだけで、1つのシンク内に2つのシンクスペースがつかれます。ホームパーティーなら、おとな4人がシンクを囲んでいっしょに料理を楽しめ、お料理教室なら、親子2組が向かい合ってお菓子づくりも楽しめます。プレート類をシンク中央にセットすれば、W91×D30cmのシンクスペースが2つもとれます。これが、1つのシンクで向かい合って作業できるパラレロ独自のダブルシンク機能です。

洗い物を水切りしながら、同時調理が向かい合っている。



下段にセットしたマルチプレートは、洗い物の水切りにも。同時に調理したい場合は、同じように下段にまな板をセットして空いたスペースをつかって向かい合っている調理も可能です。シンクの中で調理できるので、魚をさばいたりするような調理でも、シンクの外へ飛び散って床を汚す心配もありません。



パン生地を捏ねたり、固いものを切る場合は、まな板の裏にある調理台プレートを活用できます。パラレロはプレートの高さを上下のどちらにもセットできるので、背の高さによって力のかけやすい位置を選ぶことができます。

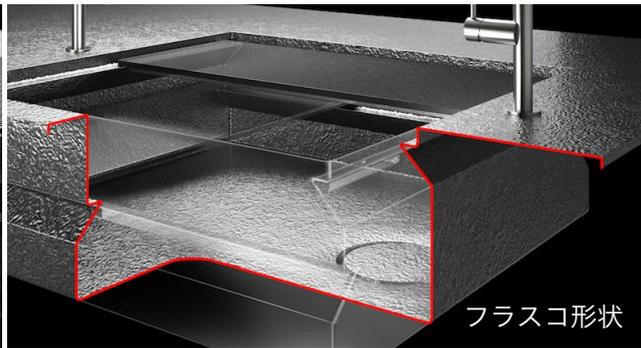
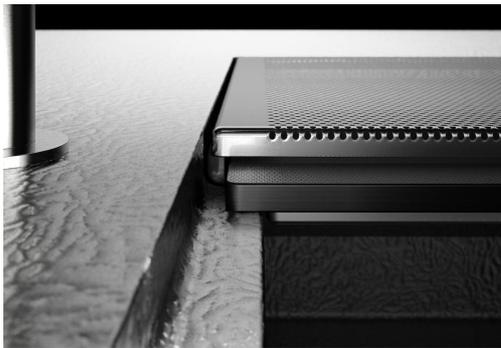


アイランドキッチンで困るのは、急な来客時。お料理の途中で溜めていた洗い物はあまり見られたくないもの。パラレロは、2つのプレートをつかってシンク内を目隠しすることができます。

シンクの底が広い。最大 95×95cm の大型シンク。



パラレロは、フラスコのように底が広がった形状。把手のついたフライパンも余裕で入るので、30cm ほどの鍋やフライパンなら、9 個もシンク内におさまります。1 品目でつかった調理道具は、シンクの奥にいったん片付けて、2 品目の調理にすぐ取りかかることもできます。洗い物はあとで一気に片付けるか、対面側で洗い物に参加することもできるので、家事の時短にもつながります。



水ハネを防ぐ、オーバーハング構造。職人のハンドメイドで、1 点ずつ仕上げるパラレロは、深いシンクとフラスコ形状の相乗効果によって、シンク外への水ハネも許しません。一般的な量産シンクではありえない、トーヨーキッチンスタイルにしかできないシンク形状です。

シンク内もワークトップと同じアイス（※）を採用。



パラレロの表面は、ワークトップと同じアイス仕様。特殊なプレス加工によって、キズが目立ちにくだけでなく、シンクの水はけにも優れています。

（※）ステンレスに、流氷をイメージした特殊なステンレス加工を施したものです。デザイン性の高さだけでなく、傷や汚れが目立ちにくい。

主な仕様

シンク：W910×D910×H250mm（エンブレムアイス SUS304）

マルチプレート：W908×D334×t25mm（パンチング穴＋鏡面 SUS304）

まな板：W888×D321×t24mm（表：黒エンボス PE / 裏：チタン研磨 SUS304）

※INO シリーズのみに対応いたします。 ※対応ワークトップ奥行き：D1050mm

※専用の「マルチプレート」「まな板」標準装備。

《読者お問い合わせ先》 トーヨーキッチンスタイル TEL:03-6438-1040

《プレスお問い合わせ先》 〒107-0062 東京都港区南青山 3-16-3

株式会社トーヨーキッチンスタイル 広報担当 渡辺紗耶子

s-watanabe@toyoi.toyokitchen.co.jp TEL:03-6438-1040 FAX:03-5771-1044