

新作ワークトップ「Linear (リニア)」発売開始



2020年3月21日（土）株式会社トヨーキッチンスタイル（取締役社長 清本英嗣）は、新作ステンレスワークトップ「リニア」を発売開始します。

トヨーキッチンスタイルは、ステンレスをキッチンに最適な素材であると考えます。

◆本能に訴えかけるデザイン性

「リニア」は、ステンレスワークトップでは今までに無かった美しいデザインです。まずは初見で伝わる圧倒的な美しさを感じてください。光と影がつくる陰影が、伸びやかなラインと、立体感を強調し演出します。見る角度で光の反射により様々な表情を覗かせ、その時々で印象を変える奥深さがあります。

◆デザインそのものが機能化する

・水がこぼれにくく、ドライエリアをキープ

キッチンでの調理作業に、水との関係は欠かせません。

「リニア」は細かな溝状の形状なので、水が手前に流れて作業者の手元や床にこぼれ落ちるのを防ぎます。

また、多少の水がこぼれても、ドライエリアをキープすることができ、調理作業を妨げません。

・長く綺麗な状態を保てる

「リニア」の場合、ワークトップの上に置いた食器や調理器具との接点は面ではなく線であり、接する面積も少ないので特徴です。

この特徴により、キズが目立ちにくく、美しい表面の状態を長くキープできます。

最大の特徴である美しいデザインを長くキープできる構造です。

・摩擦が少なく、上に置いたものを軽く動かせる

「リニア」なら、接する面積が少ないので、重いお鍋でもキズを気にすること無く、一般的な人工大理石ワークトップの約半分の力で、移動させられます。

平らな板と比較して、より荷重に耐える構造も兼ねています。

TOYO KITCHEN STYLE® トヨーキッチンスタイル

1934年岐阜県関市にて創業。

「住むをエンターテインメント」を理念とし、キッチンを中心とした家全体のインテリアをコーディネート、販売している。ショールームを国内20カ所に構える。

ステンレスの洋食器メーカーとしての創業時からクラフツマンシップを大切にし、現在も自社職人による手作業でステンレスの高い加工技術を活かしたキッチンを製作する。

キッチンを料理する道具ではなく人生を楽しくするための場所として考え、日本で初めてアイランドキッチンを発表し、世界で初めてキッチンにシャンデリアを合わせ、オブジェの様なV字型キッチンを発表するなど、デザイン性、機能性共に日本のキッチン業界を牽引する。

インテリアはオリジナルだけでなく、日本総代理店である世界で注目されるオランダの「moooi(モーイ)」やイタリアの「Kartell(カルテル)」を中心に、世界中から家具、照明、モザイク、プロダクトアート、ファッショント独自の目線でセレクトし、販売している。

《読者お問い合わせ先》 ト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

株式会社トヨーキッチンスタイル 広報・宣伝部

info@toyo1.toyokitchen.co.jp TEL:03-6438-1040 FAX:03-3400-1070