

パナソニック キッチン Living Station S-class バリューグレード スライドタイプ



パナソニックキッチン リビングステーション
Living Station
S-class

※イメージ写真です。

フロアユニット (バリューグレード)

空間を有効活用。使いやすく、容量たっぷりの立体収納です。

- スライドレール
引出し出幅 (上・中段) : 355mm
引出し出幅 (下段) : 305mm
- 加熱機器下
スライドストッカー付
- 2段引出し
フロアストッカー付
- スライド収納庫内底板 : 白
- シンク下スライド
- コンロ横小引出し

※写真は「食器洗い乾燥機なし」のプランの場合です。

ウォールユニット

●ウォールユニット
ウォールユニットには地震による収納物の落下を防ぐ耐震ロックを標準装備。
* 700mm

加熱機器

●ガスコンロ (片面焼きグリル付)
全バーナーに温度センサー・消し忘れ消火機能搭載。安全性にも配慮したガスコンロです。

●IHクッキングヒーター
オール電化仕様の場合、こちらになります。
電気による熱源で火を使わない安全性の高い加熱機器です。
* 両面焼きグリル付/鉄・ステンレス対応

レンジフード

●ブーツ型レンジフード
* シロッコファンタイプ

食器洗い乾燥機

●FULLオープン食器洗い乾燥機
奥までスムーズに引き出せるフルオープン。深型大容量で食器だけなら6人分が洗えます。
* W450mm

カウンター

*ベブルホワイト

●人造大理石カウンター
水だれしにくいノンドリップ形状。高温の鍋を置いても変色しにくい、耐熱性・衝撃性にも優れたカウンターです。

シンク

●ステンレスシンク (ステンレスMタイプ)
段差が小さく、継ぎ目の隙間がないので、汚れが溜まりにくいシンクです。
* ささっと仕様なし
* 洗剤ラック・排水プレート付

水栓金具

●混合水栓 (泡沫吐水)
操作しやすいループ形状のレバーハンドル。水ハネを抑える泡沫吐水です。

カウンター高さ

身長に合わせてカウンターの高さが設定できます。

カウンター高さ調整

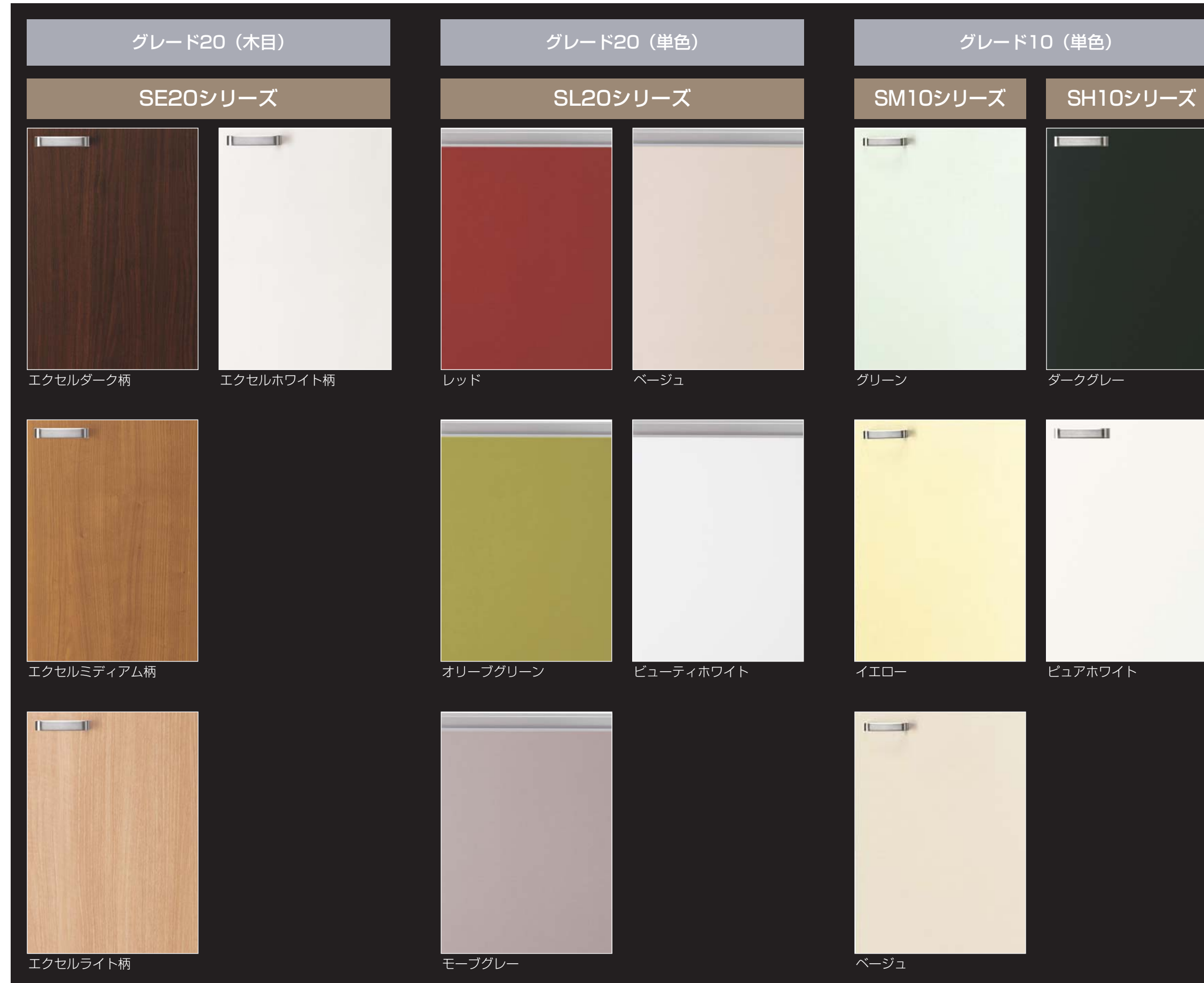
☆低すぎると腰に負担がかかる。
☆高すぎると食材をきるときなど肩に力が入ってしまう。

使いやすいカウンターの高さは使う方の身長によって異なります。使い勝手を左右するカウンターの高さを、使う人の身長に合わせて80~90cmの間できめ細かく設定することができます。

■ 使いやすいカウンター高さの目安

$$\frac{\text{身長(cm)}}{2} + 5 \sim 10 \text{ (cm)}$$

パナソニック キッチン Living Station S-class 扉柄バリエーション



アルミライン取っ手とハンドル取っ手からお選びいただけます。同価格。

アルミライン取っ手



ハンドル取っ手



アルミライン取っ手



ハンドル取っ手

パナソニック キッチン Living Station S-class 不燃壁材（キッチン用） キッチンボード〈3mm厚〉



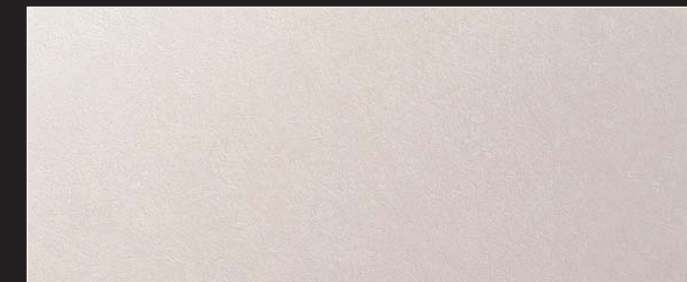
※イメージ写真です。

ナイーブ柄（鏡面調）

柄や質感にもこだわった鏡面調。



ホワイト



グレー

パールスタッコ柄（鏡面調）

シンプルで光沢の美しいモダンな鏡面調です。



ネオホワイト

パナソニックキッチン リビングステーション
Living Station
S-class



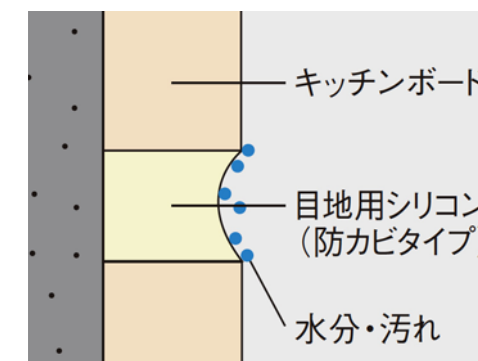
大判パネルだから
拭き取りやすくお掃除がラク。
キッチンボードは、目地の少ない大判パネルなので、汚れが付いても簡単に拭き取れます。



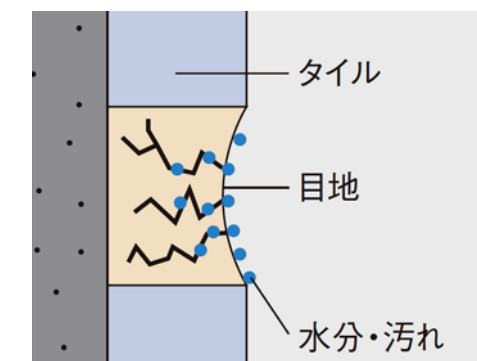
油を気にせずお料理できます。
天ぷらなどの油の飛び散りも、簡単に拭き取れます。



防カビタイプの
目地用シリコンで清潔です。
接合部の目地は、カビの発生と繁殖を抑える防カビタイプの目地用シリコンを使用。カビや黒ずみなどの汚れが付くのを軽減します。



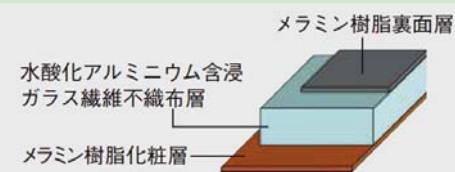
■ キッチンボードの場合
目地には弾力性があり、ヒビ割れのしにくい防カビ・目地用シリコンを使用。



■ タイル貼りの場合
目地はセメント基材なので、ヒビ割れが生じ、カビが発生しやすい。

メラミン材質

- ・ナイーブ柄
- ・パールスタッコ柄



耐熱性



熱い油が飛び散っても大丈夫。
油温度200℃の滴下試験や耐熱試験の結果、変色、変質がほとんどありません。

耐傷性



傷や衝撃にも強さを発揮。
台所用スポンジ（ナイロンたわし除く）での摩擦にも、表面を傷つけることがほとんどありません。

▶▶▶ シンク

スキマレス シンク (クリアSタイプ)



直線的デザインのゆったりシンクで、シャープに演出。スキマレスだからお手入れ簡単。

シンク断面

排水部

排水プレート

網カゴ

排水口

● 排水部
継ぎ目がないのでお手入れが簡単です。

カウンターから排水口まで、継ぎ目がない一体感のあるデザイン。汚れが入り込まないので、お手入れ簡単。

スキマレス シンク (クリアRタイプ)



継ぎ目がないアール形状で、汚れてもさっと拭きだけできれいになります。

シンク断面

排水部

排水プレート

網カゴ

排水口

● 排水部
継ぎ目がないのでお手入れが簡単です。

汚れがしみこまず、キズの補修もできるエポキシ樹脂。熱湯や熱い鍋、衝撃にも強い素材です。

生ごみが集まりやすく捨てやすい「網カゴ(ささっと仕様)」

カウンターとシンクの間隙が無く、やさしいアール形状なので、コーナー部のお手入れが簡単にできます。

熱湯はもちろん、うっかり熱い鍋を置いても、変色や変形しにくい素材です。また、缶詰などを落としても、衝撃に強い素材です。



カラー：クリアSタイプ

ホワイト

ベージュ

グレー

+ 43,000円

カラー：クリアRタイプ

クリアホワイト

クリアイエロー

クリアグレー

クリアベージュ

クリアグリーン

クリアオレンジ

+ 43,000円

▶▶▶ 加熱機器

IHクッキングヒーター



■JNS82EB1S (W600mm)

- * 2口IH+ラジエント
- * 鉄・ステンレス対応
- * トッププレート段差：約10mm
- * 両面焼きグリル付

消費電力ロースター：1.55kW

+ 195,000円



■JNSJT75VSKF (W750mm)

- * 3口IHフラット
- * ダブルオールメタル対応 (左右IH)
- * トッププレート段差：約3mm
- * 両面焼きグリル付
- * 光火力センサー
- * 光る天面ナビ

消費電力ロースター：1.95kW

+ 435,000円

●予熱おまかせ機能つき 光火力センサー
光で鍋底温度を見張って高温をキープします。



予熱おまかせ機能つき
光火力センサー

安定した高火力で炒め物もおいしくできる光火力センサーに、予熱機能を搭載。高温調理がさらにおいしく、手際よくできます。

●光る天面ナビ
ボタンが光って手順を案内します。



次に操作するボタンを光ってお知らせ。音声とともに操作手順を案内します。

ガスコンロ



■JNS32E1NZ (W600mm)

- * 全バーナー温度センサー搭載
- * ガラストップ (汁受け皿なし)
- * プッシュ&レバー式
- * 両面焼きグリル付

消費電力ロースター：1.28kW (1,100kcal/h)

消費電力ロースター：2.97kW 4.20kW (2,550kcal/h) (3,610kcal/h)

3口温度センサー

+ 187,600円

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

すべての火口にセンサーを搭載し、「調理油加熱防止装置」、「立ち消え安全装置」、「消し忘れ消火機能」の3つの安全機能を標準装備。しかも鍋底が250℃になると、すぐに消火せずに温度調節する「早切れ防止機能」も搭載。(前2口に対応)



調理油加熱防止機能

立ち消え安全装置

▶▶▶ 水栓金具

グースネック水栓 (ハンドシャワー付)



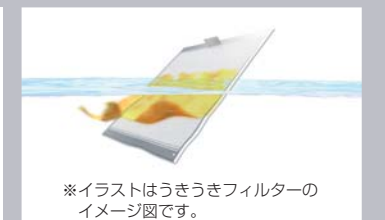
直流

ソフトフィールシャワー

水はねを抑え、きめ細かく勢いのあるシャワーに切り替えられます。
*ヘッド引き出し寸法：約30cm

▶▶▶ レンジフード

IH対応レンジフード



水につけておくだけでフィルター表面の親水性塗膜と油汚れの間に水が浸透し、汚れが浮き上がる、うきうきフィルターを採用。(フードによりフィルター形状は異なります。)