

使いやすいキッチン

+ プラス +
アイディア

高い洗浄力&大容量の食器洗い乾燥機

パナソニック Lクラスキッチン

「ビルトイン食器洗い乾燥機」
フロントオープンタイプ

空間に溶け込む美しさと
充実した機能性を両立

家族のだんらん、ホームパーティの場として、インテリア性も求められるようになってきたキッチン。空間に美しく納まるパナソニックのビルトイン食器洗い乾燥機は、洗浄力や清潔さなど高い機能も凝縮。家事効率を上げ、くつろぎの時間をつくることができます。



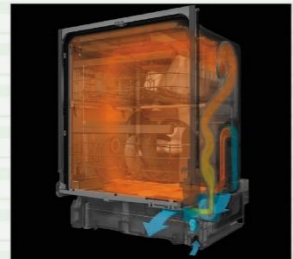
ゆとりの大容量。気配り設計の3段カゴ。

【洗浄時】
見えない汚れもしっかり除菌洗浄※1



50℃以上の高温・高圧水流で洗うと同時に除菌※1もできるストリーム除菌洗浄。見えない汚れまで落としてキレイに洗います※2。

【乾燥時】
洗浄後は温風でカラッと乾燥



洗浄後は、ヒーターで熱した温風をファンで庫内に送り込む「ヒーター乾燥」でカラッと乾燥。排気は足元の排気口から、約35℃※3の低温・低湿排気するケコミ排気乾燥システムです。

【お手入れ簡単】
残さいフィルター&自動洗浄



新構造の「残さいフィルター」
フィルターの網の目が細かく、ごまなどの小さな残さいが庫内に再侵入するのを防ぎます。洗浄中の各工程で毎回フィルターを洗浄する「自動洗浄システム（パナソニック独自技術・特許出願中）」を採用し、運転後のお手入れ頻度を軽減※4。

※1:<ストリーム除菌洗浄について>☆「乾燥」のみの設定では除菌できません。●試験機関：(一財)北里環境科学センター ●対象品番：NP-60EF1W ●試験方法：食洗機庫内の菌液付着食器の菌数測定(寒天平板培養法による) ●試験報告書番号：北生発 2023_0150号 ●除菌方法：加熱高温水噴射方式 ●除菌対象：庫内食器類 ●試験結果：99%以上の除菌効果(1種類のみの菌で実施)。除菌効果は食器の量や位置、汚れの程度により異なります。
※2:食器が正しくセットされていないなどで、洗浄水が当たらない部分が生じる場合があります。
※3:排気口から約10cm離れて計測。汚れレベル2+乾燥120分設定で運転、室温20℃の場合。パナソニック(株)実験による。
※4:週1回程度のお手入れをおすすめしていますが、使用状況により頻度は異なります。

▶詳しくはWEBサイトをご覧ください。 sumai.panasonic.jp/kitchen/washing/



あなたの暮らしに寄り添う定期便

おかけん



新築・リフォームでつながる。

パナソニックの
住まいパートナーズ

ライフ・パートナーズ

Vol.4 | 2024.10

しまいやすく取り出しやすい収納で 効率よく作業できる キッチンに

毎日使うキッチンが整頓できていれば、調理や片付けの効率もアップします。特に出し入れの多いシンク下、コンロ下の収納について考えてみましょう。

【コラム監修者】
収納環境プランナー
すはら ひろこ



【プロフィール】
ヤル気わく片づけセミナーの人気講師として活躍。テレビ、雑誌等のビフォーアフター出演、出版物多数。著書「風通しのいい片づけモノコト、イエをリセットする68のヒント」(エクスナレッジ)他。

★暮らしのプロが教える★ キッチン収納のコツ

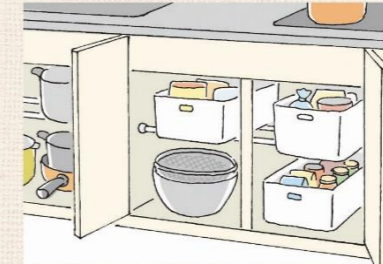
収納は動線や動作を意識して使いやすい場所に

調理中、使いたいものがさっと取り出せると効率よく作業が進みます。コンロ下に鍋やフライパン、シンク付近にはまな板やボールなど、作業の流れや使う場所を考えて定位置を決めましょう。



扉式の収納は出し入れしやすい工夫を

開き扉の収納では上部にデッドスペースがしやすいので、突っ張り棒や伸縮式のラックで空間を分けて。かごやボックスを引出し風に使うと奥のものも取り出しやすくなります。



大型の引出しは深めのボックスなどで仕切って

ひと目で中が見渡せるのが便利な引出し収納。すぐ取り出せるよう詰め込みには注意して。大型の深い引出しは上部空間も活用できるような深さに合うボックスで仕切り立ててしまう工夫を。

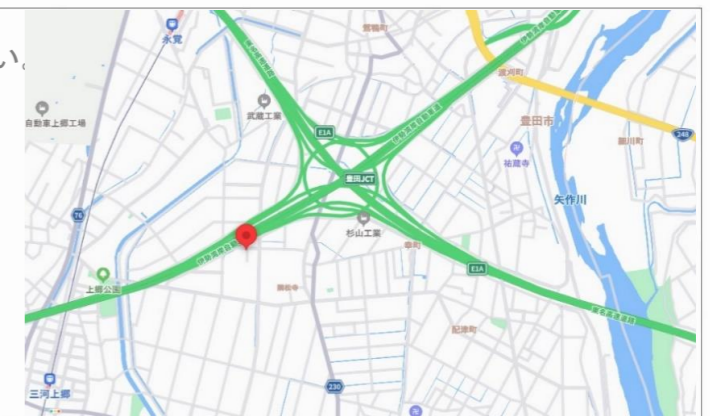


収納の工夫で使いやすいキッチンに。パナソニック製品がお手伝いします。詳しくは▶

住まいに関することなら、何でもお気軽にご相談ください。

岡田建設

〒470-1203
愛知県豊田市幸町本川4-1
TEL 0565-21-0738
FAX 0565-21-8409
MAIL info@okada-kensetsu.com
HP <https://okada-kensetsu.com>



秋の味覚を
使ったレシピ

きのこのフラン

熱量 303kcal (1人分)

■材料(2人分)

マッシュルーム(白).....1パック(100g)
しいたけ.....3個
たまねぎ.....1/2個(100g)
にんにく(みじん切り).....1片
ベーコン.....2枚(40g)
オリーブ油.....大さじ1/2
小麦粉.....大さじ1
牛乳.....50ml
卵.....2個
塩.....少々
ピザ用チーズ.....30g

■作り方

- マッシュルームは石づきがあれば除き、半分に切ります。しいたけは石づきを除き、4つに切ります。たまねぎは薄切りにします。ベーコンは1cm幅に切ります。
- フライパンにオリーブ油を熱し、にんにく、たまねぎを弱火で2~3分、しんなりするまでいためます。ベーコン、きのこを加えて、混ぜながらいためます。
- ボールにAの材料を順番に入れ、そのつど泡立器でよく混ぜます。
- グラタン皿に2を入れ、3を回しかけます。チーズをのせて、オーブントースターで8~10分焼きます(こげそうならホイルをかぶせる)。



レシピ提供：ベターホームのお料理教室 <http://www.betterhome.jp> 料理写真：大井一範