



Collagia 4つの特徴

コラージア



調味料などの汚れが染み込みにくく、毎日のお手入れは水拭きだけで清潔さが保てます。



ウォールキャビネットから缶詰を落としても割れにくい厚みと特性を備えています。



350℃に空焼きしたフライパンを10分間放置しても、割れにくく変色もしにくい高い機能性を備えています。（日常での使用には断熱性のある鍋敷をお使いください。L型タイプは、カウンター接合部と周辺に熱い鍋を直接置かないでください。）



キズがつきにくく、また目立ちにくい仕様です。グラナは、万が一のすりキズでもナイロンタワシで補修できます。（テノールはナイロンタワシでのリニューアルはできません。）



ステンレスキャビネット紹介



日本の気候は高温多湿。毎日使うキッチンをかびやニオイの発生、汚れからしっかり守ります。

ほとんどのメーカーのキッチンは、木製の内部構造（キャビネット）で作られています。でも、ステディアは、ステンレスのキャビネットが標準装備。その理由は、カビやニオイにステンレスが強い素材だから。高温多湿の日本ではカビが発生しやすい環境がたくさんあります。ましてや毎日のように調理に使うキッチン。お手入れしやすい内部まで清潔に保つためステンレスにこだわっています。

流レールシンク紹介

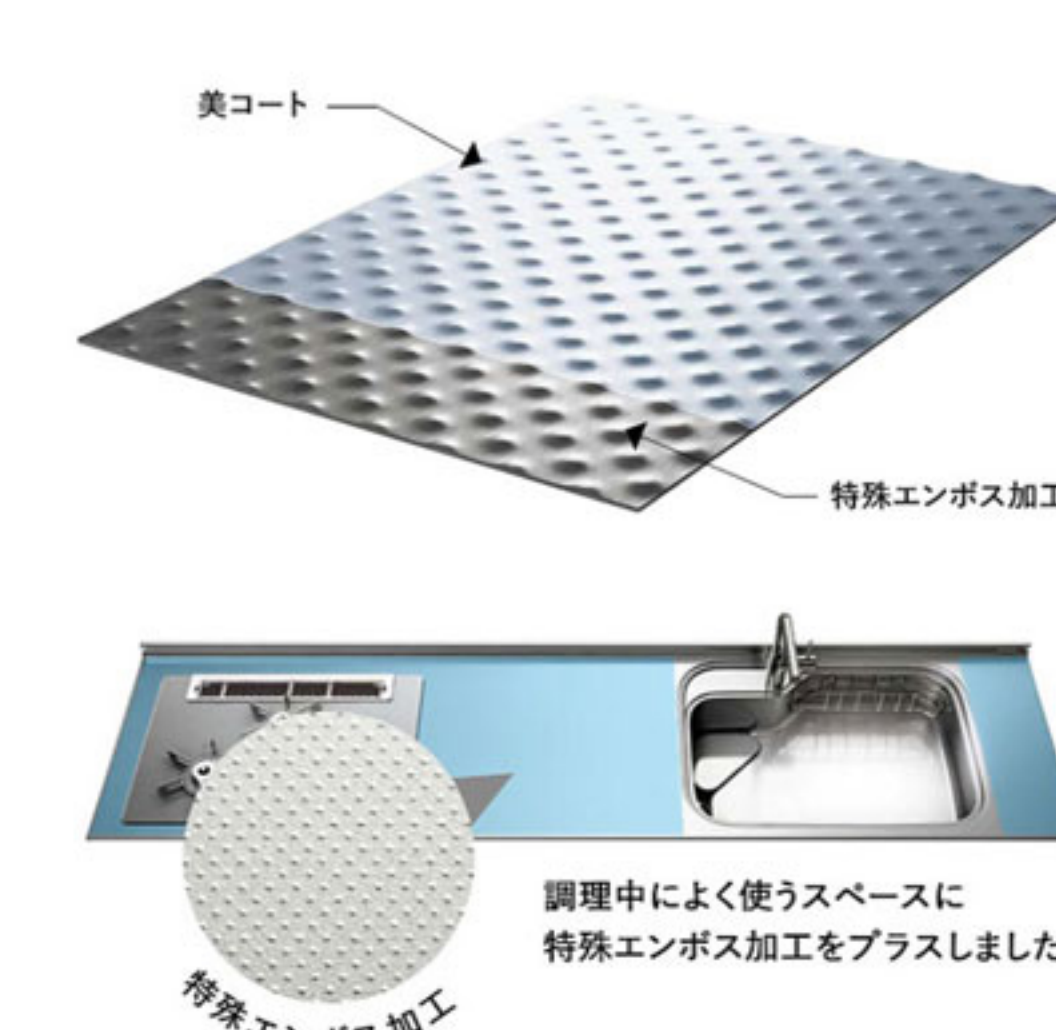


野菜くずも油污れも、水によって排水口へ。新発想の水路「流レール」で「汚れにくい、洗いやすい」を実現。新発想の「流レール」が生み出す水流。

お料理中などに使う水が、ゴミや汚れを手前の「流レール」に集めながら流れます。「流レール」に入ったゴミは水流に押されて排水口に集まる仕組み。調理中からシンクをキレイに保つあなた思いの機能です。



美コートワークトップ紹介



独自のステンレス加工技術でキズと汚れから守ります。油污れを浮か上げらせる美コート加工。（親水性のセラミック系特殊コート）

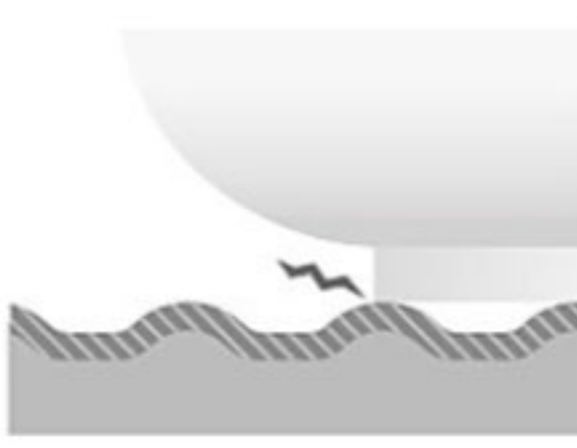
落とすにくい油污れもサッと水拭きだけでOK。水と馴染みやすい特殊コーティング加工を施すことで、汚れの下に水が入り込みやすく、汚れをステンレス表面から浮かせます。

頻繁に使われる調理スペースには、美コートに加え特殊なエンボスが施されています。食器や調理器具と接する面が小さくなり、こすれキズがつきにくくて目立ちにくくなります。気兼ねなく使えるワークトップです。

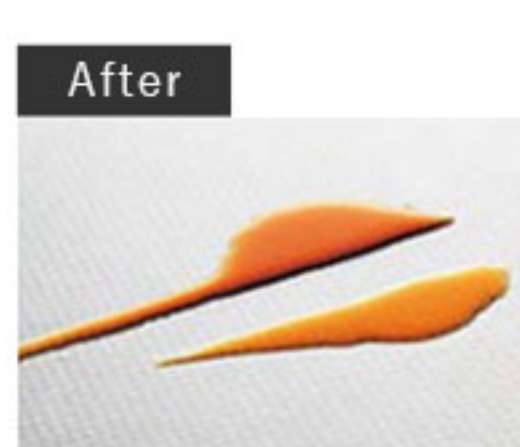
※当社従来品のワークトップとの比較

美+コート

キズに強いエンボス特殊加工

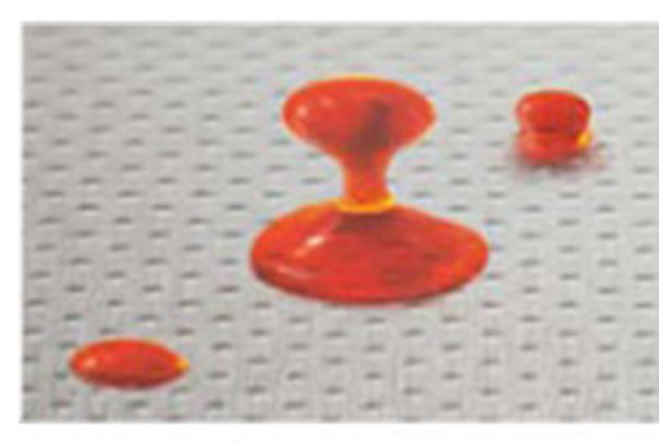
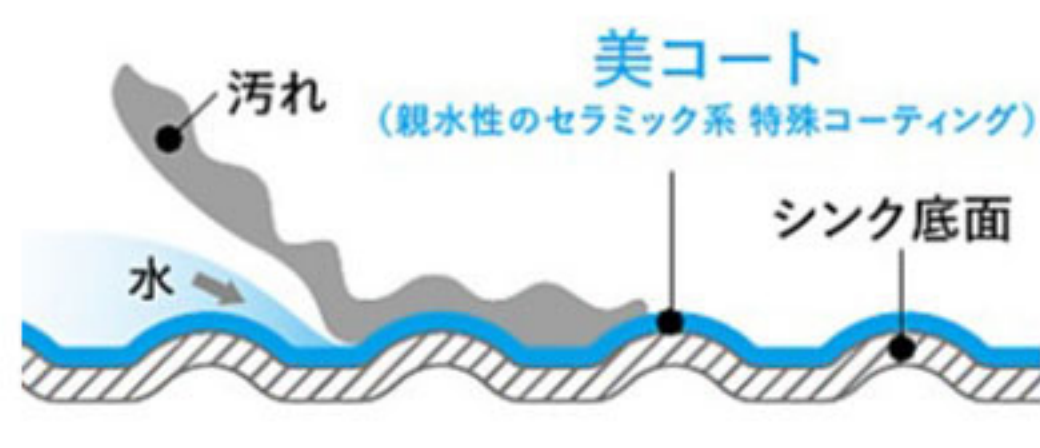


水拭きによる汚れ落ちの比較



美コートあり

美コートなし



※美コート（親水性のセラミック系特殊コーティング）は当社試験条件で10年相当の耐久性を確認しております。



I 型プラン

キッチン本体：W=2550mm×D=650mm×H=850mm ※写真はイメージです。

高圧メラミン面材の特徴

本物の木目を想わせる、最高級クラスの扉面材。高圧プレス製法から生まれるメラミン化粧板は抜群の耐久性を持ち、いつまでも美しい外観を保ちます。

高い強度

硬く丈夫なので、衝撃や磨耗に強く、キズもつきにくい素材です。

汚れに強い

酒、油、しょう油はもちろんのこと、家庭用薬品類、石鹸などに対しても、強い耐性を持っています。

水をはじく

水や汚れをはじくので、ぬれた布でサッと拭くだけで汚れがとれ、より衛生的です。

色とりどりの、選べる扉カラー

発色が美しい扉カラーは、全部で45種類。
単色はもちろん、鏡面や木目、抽象柄など、様々なパターンをご用意。
あなたのスタイルにぴったりはまるカラーが、きっと見つかります。



VRASシリーズ

GOOD DESIGN

動画でチェック

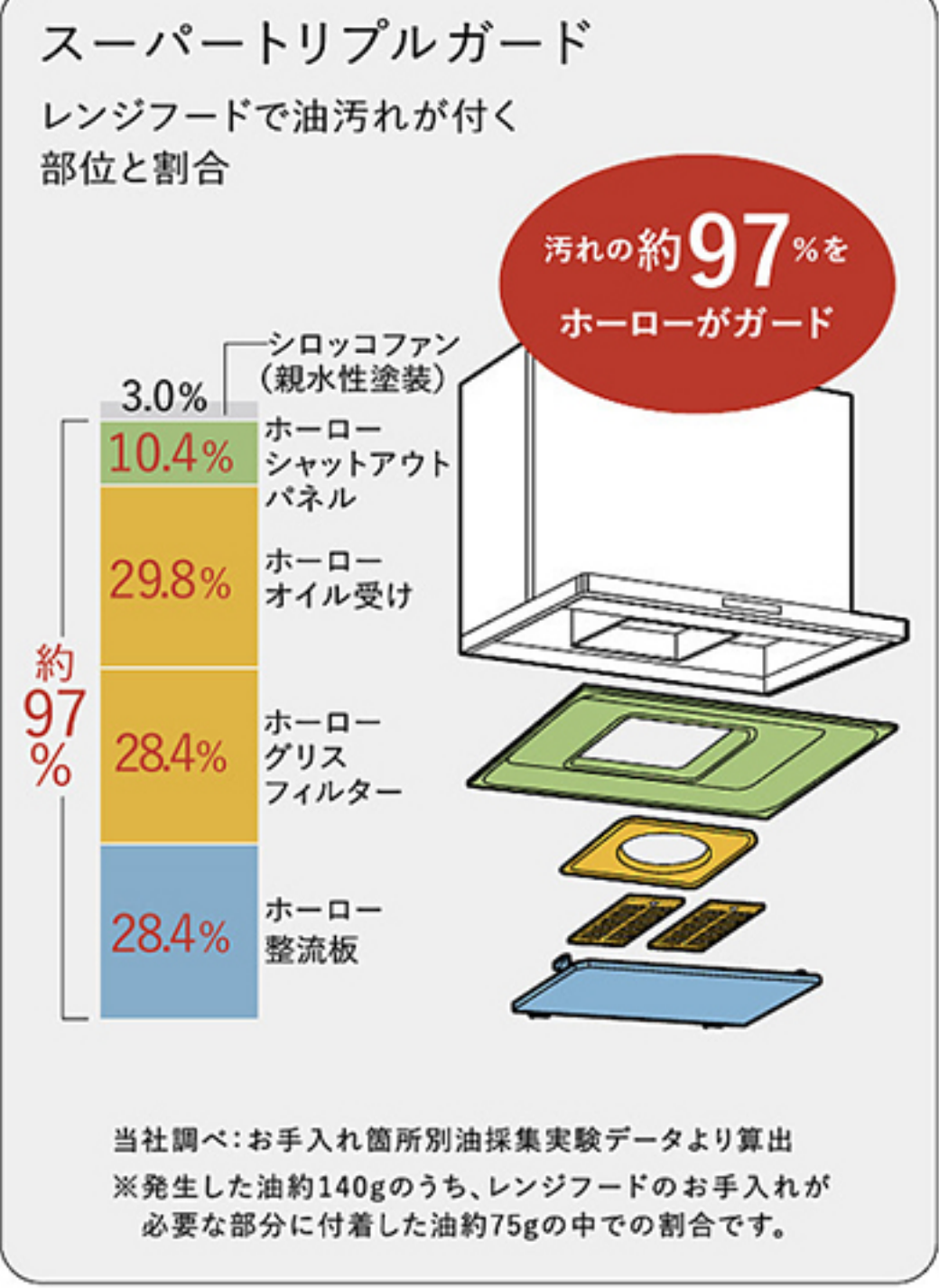
ホーロー製だから、毎日のお手入れも苦にならない。

ホーロー整流板は空気の流れを作り出し、煙を吸い込みやすくしてくれます。取り外しもラクラク。

コーナー部にスキマがなく、拭きやすい形状。

ホーローグリッスフィルターとホーローオイル受けは食器洗い乾燥機で洗えます。しつこい汚れはタワシでゴシゴシこすってもOK。

シロッコファンは水で汚れが落ちる親水性。取り外しもワンタッチでカンタン。



ホーロークリーンキッチンパネル

油汚れが落ちるから、油性ペンも水拭きでキレイに。油ハネや水ハネで汚れやすい場所だからこそ、拭き掃除をラクにできるようにしました。

ホーローは、マグネットが付くので、キッチンの壁一面にマグネット収納ができます。
マグネットなら、取り付けや取り外しが簡単。壁に穴を開けなくて良いのも嬉しいポイント。