高品位ホーローだからいつもきれい、ずっと長持ち。

丈夫な鉄のベースにガラス質を焼き付けて生まれる「高品位ホーロー」。
表面のガラス層は汚れや湿気を寄せ付けず、ニオイも付きにくいのが特長です。
買ったときの美しさ、清潔さが続く、キッチンに最適の素材です。

汚れに強い

汚れが染み込まないので、お手入れ簡単。キッチンまわりの油汚れも、水拭きでサッと落とせます。調味料や洗剤が付着しても、変色・変質の心配がありません。

※落ちにくい汚れは水を含ませたメラミンスポンジ等で落としてください。

熱に強い

高温になりがちなコンロまわりも、高品位ホーローにおまかせ。火を近づけてもススが付くだけ。変色・変形することはありません。

キズや衝撃に強い

硬いお鍋が当たっても、硬いタワシでゴシゴシ磨いても、ちょっとやそっとではキズ付きません。

※黒ズミが付着した場合はクレンザーで落としてください。

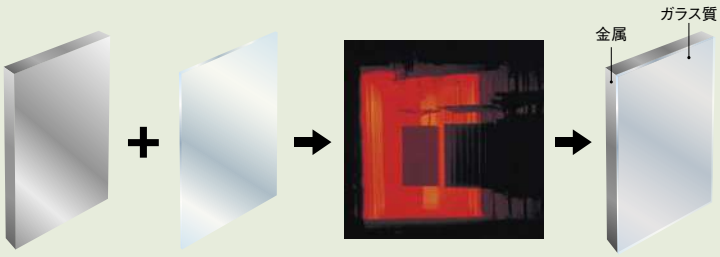
安心素材

シックハウス症候群の原因となるホルムアルデヒドなどの有害物質を発生しません。家族みんなが健康に過ごせるキッチン空間に。

キッチンの
内も外も
高品位ホーロー

ただのホーローではない「高品位ホーロー」とは?

「鉄の強さ」と「ガラスの美しさ」をあわせ持つ素材



丈夫な鉄のベース
頑丈な鉄が
衝撃への強さを
発揮。

清潔なガラス質
汚れや湿気を
ガラス層で
シャットアウト。

850℃で焼き付け密着
扉に釉薬を塗り、
焼き付け。

高品位ホーロー
キッチンに最適な
素材に。

らくらく
お手入れ

高品位ホーローならでは

「やっかいな汚れが、ホーローにしたら こんなにラクになるなんて！」

調理後にすぐお掃除ってなかなかできないから、汚れを放置していても、
お手入れしやすいのがうれしい。
お掃除を少々さぼった後でも、簡単にきれいを取り戻すことができます。

ホーロークリーンキッチンパネル

固まってこびりついた 油汚れがなんと、 洗剤なしでも落ちました♪

油が飛びやすいコンロ前など、洗剤なしでは落としにくい固まった油汚れも、簡単に落とせます。ステンレスたわしでゴシゴシこすってもキズつきません。

※黒ズミが付着した場合はクレンザーで落としてください。

まるごとホーローキャビネット

気づかないうちに付いていた 液ダレ跡も、染みにならず 拭き取れば元の美しさに。

キャビネットの中も丸ごとホーローだから、瓶から垂れたしょう油などのこびりついた汚れも、お手入れ簡単。濡らしたふきんで拭き取れます。

※落ちにくい汚れは水を含ませたメラミンスポンジ等で落としてください。

10年間ファンを含むレンジフード内部のお手入れ不要※

高効率油捕集を実現する、タカラ独自の「フィルタリング構造」により、シロッコファンの手前までで油煙に含まれるほとんどの油を捕集、レンジフード内部（シロッコファン、リングカップ、グリスフェンス）のお手入れは10年間不要

キープクリーンフード

めんどくさい
ファンのお手入れは不要!?
普段のお手入れ部分は
油汚れに強いホーロー素材。
格段にお手入れしやすくなったわ！

普段のお手入れ部分はホーロー製でお手入れが簡単

普段のお手入れ部分は、無理なく手が届く「整流板」「グリスフィルター」「フードパネル（グリスフェンス下面を含む）」だけ。
丈夫で、熱やキズ付きに強く、
汚れ落ちに優れたホーロー製で、
部品の取り外し・取り付けも簡単なので、
手軽にお掃除できます。

GOOD DESIGN AWARD 2023

普段のお手入れ部分はホーロー製でお手入れが簡単

ホーローフードパネル

汚れが入り込む隙間がなく、お掃除を妨げない、シームレスでフラットな一体型ホーローパネル形状。

ホーローグリスフィルター

シンク内でのお掃除はもちろん、食器洗い乾燥機によるお掃除にも対応したホーローグリスフィルター。

ホーロー整流板

マグネット固定式で簡単開閉。シンク内でのお掃除に対応したコンパクト設計。

整流板やグリスフィルター、フードパネル（グリスフェンス下面を含む）のお手入れは1ヵ月に1度を目安に行ってください。

10年間レンジフード内部のお手入れ不要※

シロッコファン

リングカップ

グリスフェンス

使用開始から10年を超える場合、もしくはレンジフード内部の汚れが気になる場合は「グリスフェンス」「リングカップ」「シロッコファン」を取り外して手軽にお掃除できます。

※ 10年間使用した汚れ具合であっても換気機能に影響しないということを意味するものであり、レンジフード内が汚れないわけではありません。

らくらく
収納

ベースキャビネット

「たっぷり入るだけじゃなくて、取り出しやすい！調理の手際も良くなりました」

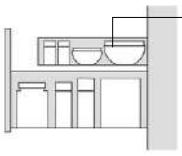
シンク前でキッチンばさみがサッと取り出せる、ザルは濡れたままでも収納できるなど、
調理の動線が考えられていて、細かいところにまで 気が利く感じ。
このひと工夫が調理の手際も良くしてくれます。

うちにもホーロートレイ

ボウルやザルを
濡れたままでも気にせず
収納できるのがいいです。

レミュー　トレーシア　リフィット　に対応

デッドスペースを減らせるトレイをセットしました。 水が染みこまず、湿気にも強いホーローだから、濡れたボウルやザルの収納に。 キャビネットの上部なので、かがみこまずラクに取り出しできます。



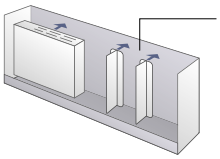
上部のデッドスペースも
ムダなく有効活用。

かくせるホーローボックス

ラップなど、
ちょっと開いただけで
取り出せる！

レミュー　トレーシア　リフィット　に対応

扉裏を有効活用し、ラップやまな板などの収納に。仕切りや包丁差しはマグネット式で取り外しでき、位置も自由に変えられます。



ボックス内もホーローなので、マグネット付の間仕切りでカスタマイズできます。

フロントポケット

ここ、すごく便利！
ピーラーや輪ゴムなど
小物収納にぴったりです。

レミュー に対応

ピーラーやキッチンばさみ、計量スプーンなど、形も大きさもバラバラで収納場所に困りがちな小物類の収納に最適。わずかなスペースだからこそ、収納しやすく、最小限の動きでサッと取り出せます。

ホーローインナーケース

ごちゃごちゃしやすい
カトラリー類が
すっきり整理できました。

レミュー に対応

奥行きいっぱいまで収納できる引出し。上段にセットするインナーケースに、カトラリー類の収納を。ケース内の仕切りはマグネット式で、収納物に合わせて間仕切りできます。

ホーロー製でお手入れも簡単。取り外して洗うこともできます。

※写真はイメージです。

詳しくはP155～158,160をご覧ください。

らくらく
収納

高品位ホーローならでは

「自由にマグネットが貼れるのが決め手でした！他のキッチンにはないんだもの」

タカラのキッチンはホーロー素材だから、キッチンの外も中も、
お好きな場所にペタッと簡単にマグネットの取り付け・取り外しが可能。
自分に合った収納やインテリアを楽しめます。

キッチンパネルに

壁に穴をあけずに、
位置も自由に変えられる。
自分好みの収納がつくれて、
大満足。

マグネットが貼れるから、壁に穴をあけずに収納が作れます。しかも収納物が変わったときなど、自由に位置を変えられます。タカラオリジナルのマグネット収納には、タブレットやスマホで動画レシピを見ながらの調理に便利な「タブレット立て」（写真）などもあります。

扉裏に

えっ、扉裏もマグネット？と
驚きました。
後から使いやすい位置に
調節できるのがいいですね。

キャビネットの中もホーローなので、マグネットで取り付けできます。位置を変えることや、調節も自在にできるので、本当に使いやすい収納がつくれます。扉裏の収納は、引出しを少し開けるだけで出し入れできます。

※ホーローシステムキッチンに対応。

引出しに

収納したいモノに合わせて間仕切りを変えられるから、コレ入らない！がないんです。

間隔を自由に変えられるマグネット式の間仕切り。引出しの中に使えば散らかりやすいカトラリー類がすっきり整理でき、重ねて収納していたお鍋も、立てて見やすく収納できます。

こんな使い方も！

マグネットで、メモや好きな写真を貼って自分なりのインテリアも楽しめます

新しい料理に挑戦するとき、レシピをキッチンパネルや扉など、見やすいところにペタッと貼って。

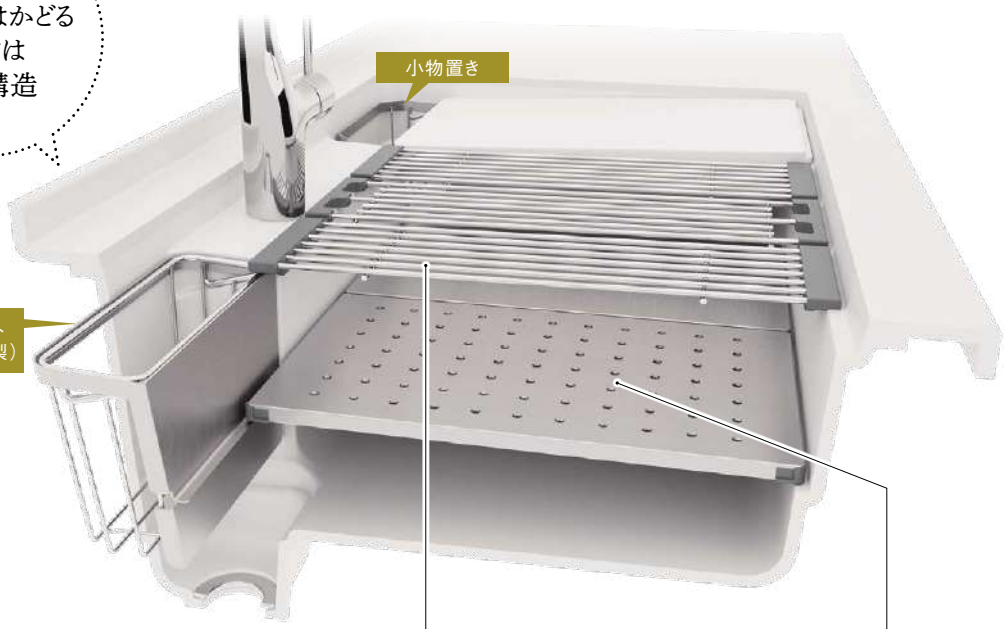
子どもが描いた絵や好きな写真を貼ってギャラリー風に。

家事らくシンク-1

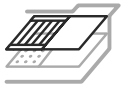
「シンクって洗うだけの所かと思ってました。調理にも使えるスペースなんですね」

GOOD DESIGN

調理がはかどる
ヒミツは
2層構造



アシストスペース



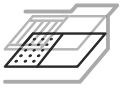
水を流しながら作業ができるから、
きれいに処理できます。

魚介類の殻や背わたなど、
洗いながら下処理できます。

汚れる作業もシンクの上で。
後片付けは水を流すだけ。

フライの衣付けなど、汚れやすい作業も
シンクの上で行えます。

ミドルスペース



シンクに食材が接することなく、
衛生的に作業できます。

パスタの茹でこぼしも、シンクからの戻り湯なしに
ザルに上げられます。

家事らくシンクで時短調理!

下準備のたびに汚れたり濡れたりするワークトップ。
家事らくシンクなら汚れを気にせずシンクの上で完了
するので、調理台を拭く回数が半分以下に。

■炊飯から配膳までの調理台を拭いた回数

標準シンク 9.4 回 → 家事らくシンク 4.2 回

※当社調べ：炊飯から配膳までの作業において、調理台を拭く回数を計測。被験者 5 名の平均値。

家事らくシンク-2

「切ったそばから野菜くずを捨てられるから まな板はいつもすっきり！」

すき間がないのでお手入れも簡単。

ごみや汚れがたまりにくく、
排水口も清潔に保てます。

ワークトップとシンクの間にすき間がないので、
お手入れもサッと拭くだけ。

大きなものも余裕で洗える広さ（86cm）。

キズや衝撃にも強いアクリル人造大理石。

※80cmの高さから1kgの鋼球を落下させても割れませんでした。
（弊社実験結果）

まな板や水切りなどもすっきり収納。

オプションのまな板立てで、小物置きスペースを拡張。シンク上で使うまな板や水切り、プレートを収納できます。

ここにも収納

プレート類は、扉の裏の「かくせるホーローボックス」にも収納可能です。

※3枚まで収納可能です。