

2018年度 グッドデザイン賞 ダブル受章

ビルトインコンロ『デュアルシェフ』
レンジフード『バジューナ』

クリナップの今年2月に発売した、ガス・IH一体型ビルトインコンロ『デュアルシェフ』とレンジフード『バジューナ』が、公益財団法人日本デザイン振興会が主催する2018年度グッドデザイン賞を受賞しました。

受賞作品〈概要・評価〉



◆ビルトインハイブリッドコンロ『Dual Chef (デュアルシェフ)』

- ガスとIHを両方搭載し、調理の種類に応じて使い分けができるビルトインコンロ。「おいしい料理を手際よく作る」という、調理機器の本質的な価値をユーザーに提供できる。
- 専用の大型調理プレートを用いた新たな調理方法を提案。キッチンの正面にグリルが露出せず、LDK空間と調和するデザインを実現できます。
- ガスとIHコンロはそれぞれ長所があり、本商品は両方を搭載。IH側には大型調理プレートでの調理が可能で、これらのダイナミックな取り合わせが評価できる。
- 調理をエンターテイメントとする現代のライフスタイルにマッチ。キッチンメーカーとして、今後も美しいキッチンとの組合せが期待できる。



*対応機種：システムキッチン「CENTRO」『STEDIA』



◆ステンレスデザインフード『Ballena (バジューナ)』

- 今までの常識を変える新しいデザインのレンジフード。
- フード部をキッチン調理面に水平に配置し、幕板で送風機部を隠す一般的なレンジフードに対し、フード部の手前を大きく持ち上げることで、幕板を使用することなく送風機部分を覆い隠したデザインで、フード部を薄く、また



冬場の寒い脱衣所も安心。ヒートショック対策にも大好評!

『HOTウォール』新機種登場!

クリナップ株式会社

凸凹のない形状にすることで「一枚のステンレスの板」が壁に掛けられているような印象を与え、キッチン空間に開放感と高級感を演出している。

- レンジフードの立ち下がりはなかば決まりごとで、空間デザインの視覚的制約になっていた。男性が厨房に立った場合、レンジフードが近く、ヘッドクリアランスが気になることが多かった。それらの問題を解決する回答として非常に魅力的だと感じた。
- 造形もシンプルでパネルをななめにしてヘッドクリアランスを確保し、排気ダクトの存在を消し、また、フィルターのメンテナンスも無理な姿勢をとらずにすみ、好感が持てた。



*対応機種：システムキッチン「CENTRO」

★パネル型壁付け暖房機『HOTウォール』

室内空間の急激な温度変化による血圧の急変動で起こる「ヒートショック」。冬場は特に増加傾向にあります。その対策としてクリナップは、居室と脱衣所・浴室の温度差を解消するパネル型壁付け暖房機『HOTウォール』2機種を追加して受注開始。

*3つの特徴

- ①安心：ふく射熱により暖房機ながらも無風・無臭・無音を実現。表面温度は6.0℃以下だから触れても安心。
- ②スリム：厚さ18cmの壁付けタイプで、モノがあふれる狭い空間でも設置可能。
- ③清掃性：光沢のある表面で汚れが付きにくく、お手入れもサッと拭くだけの簡単仕様。

タイプ：これまでの「タオル掛け2本付き」に加え、よりシンプルなタイプ「タオル掛け1本付き」(New)と狭いスペースにおススメの「スリムタイプ」(New)が増えました。



*詳細はクリナップHP、またはお近くのショールームへ。