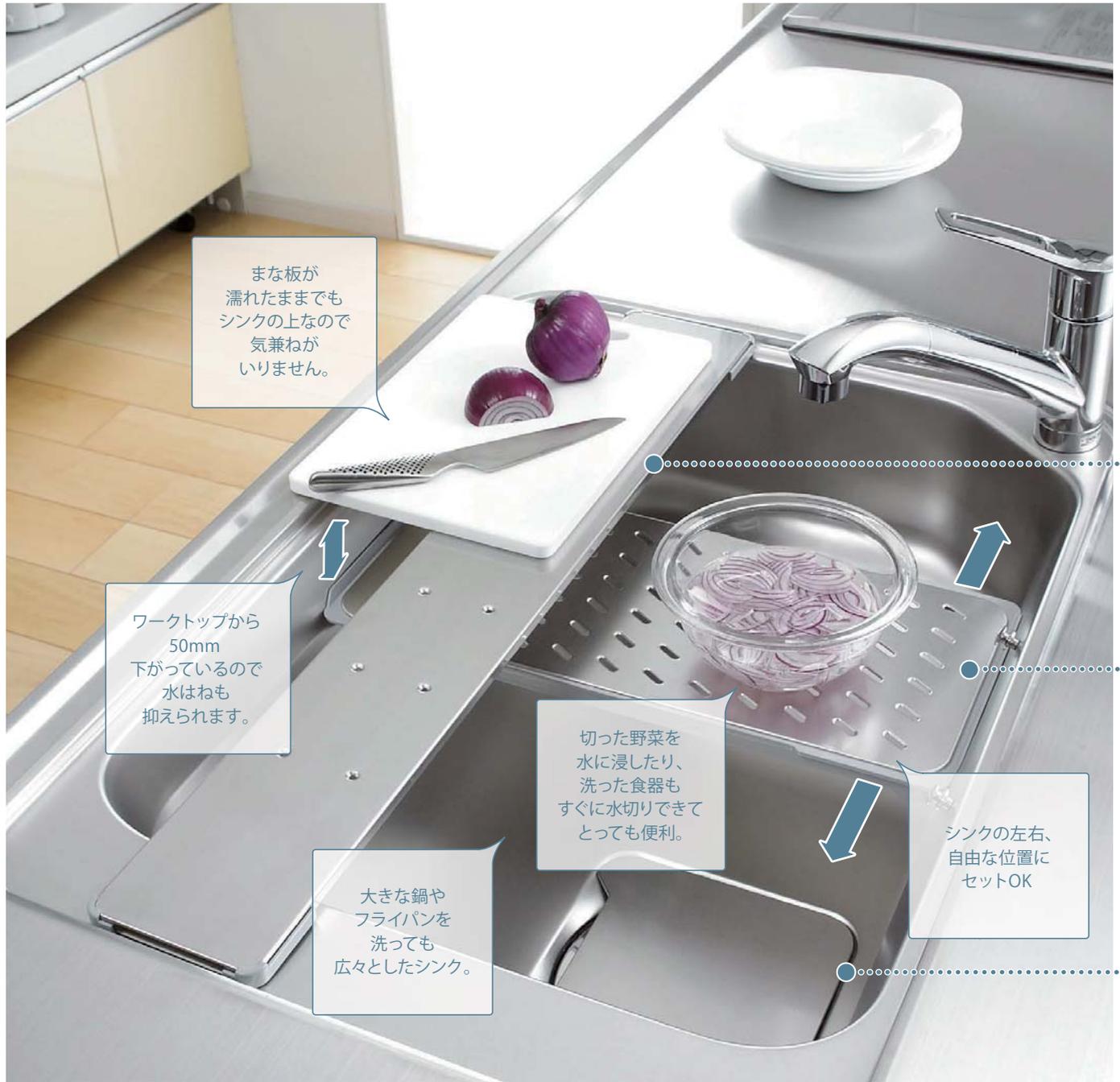


EDシリーズ 3レイヤードシンク

スリーレイヤードシンク (Vシンク・ステンレス製)

シンクの上・中・下の3層が使える、水まわりの作業がスマートにはかどります。



D0004117



■便利なアイテムを標準装備しています。

まな板立て (標準装備)



まな板を洗った後は立てて乾燥。いつも清潔に使えます。まな板立てでは取り外して洗うこともできます。

洗剤ポケット (標準装備)



洗剤やスポンジ置き場に便利。中段の水切りプレートを使わない場合、洗剤ポケットをシンク内に下ろすことができます。



人工大理石ワークトップオーダー製作

E:kitchen

上段

「調理プレート」でシンク上まで有効活用。

ワークトップと同じ高さで「調理プレート」をセットして、調理スペースを広げられます。まな板を置いて切る作業も可能。

一度使って濡れたまな板も気にせず置けるのがうれしい。



おすすめ

OPTION

受7

調理プレート (タテ置き)



▲CKSP-TATE-Z
¥15,200

■幅190×奥行530mm

■ステンレス製 (ヘアライン柄)

調理プレート (ヨコ置き)



▲CKSP-YOKO-Z
¥15,200

■幅770×奥行120mm

■ステンレス製 (ヘアライン柄)

※人工大理石ワークトップの場合は、付属のスペーサーをセットすることで、ワークトップ面とピッタリの高さで使用いただけます。



サポートメッシュ

ステンレスワークトップ用

▲CKSP-SMZ ¥8,000

■幅250×奥行535×高さ11mm

■ステンレス製

人工大理石ワークトップ用

▲CKSP-SMZJ ¥8,000

■幅250×奥行535×高さ17mm

■ステンレス製

※サポートメッシュ上で強い荷重のかかる作業はしないでください。

中段

「水切りプレート」でシンク中段が使える。

ワークトップの調理面より約50mmほど下がった高さで「水切りプレート」を設置できます。ザルを置いて湯切りする際も、水はねが抑えられて便利。また、フライの小麦粉をまぶす時、こぼれてもサッと洗い流せます。



おすすめ

OPTION

受7



水切りプレート

▲CKSP-MPVU ¥9,000

■幅216×奥行476×高さ32mm

■ステンレス製

■ロールエンボス (砂地柄)

■シンクを傷つけない樹脂製フリューム付き

※水切りプレート上で包丁などの刃物は使用しないでください。



水切りかご

▲CKSP-MKZ
¥16,000

■幅230×奥行485×高さ134mm

■ステンレス製

■樹脂製水受けトレイ付き

下段

排水口の工夫で水の流れがスムーズ。

水の流れもスムーズ



大きなフライパンも余裕の広いシンク



排水口の位置を端に寄せ、排水プレートの形状やサイズを工夫することで、シンク底に大きな鍋を置いても、水の流れはスムーズです。

⚠ プレート類や水切りかご、まな板立て等は、しっかり設置できたか確認してからご使用ください。すべりやすい状態での刃物の使用はしないでください。ケガをする恐れがあります。

■表示価格には消費税、取付費は含まれておりません。

<http://www.e-kitchen.biz/>