

## 新発想！奥まで広々使えてスッキリ清潔「奥までシンク™」登場

トクラスキッチン ベリー®に搭載、10月24日（月）発売開始

トクラス株式会社（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：八幡 泰司）は、従来システムキッチンのシンク内部（奥側）に設置されていた洗剤カゴを、シンク上部に浮かせるという新発想で奥行を拡張したシンク「奥までシンク™」を開発。トクラスキッチン ベリー®に搭載し、10月24日（月）より発売いたします。シンクを奥までゆったりと使えて、かつ洗剤カゴやスポンジを清潔に保つことができます。

一般的に洗剤カゴはシンク内部に設置されていますが、大型の鍋やフライパンなどを洗う際、ぶつかり洗いづらいこと、また水しぶきや汚れが洗剤カゴやスポンジにかかり衛生面に課題があることから、ユーザーが潜在的な不満を抱えていることが当社の調査で分かりました。「奥までシンク™」は、こうした不満を解消します。

当社は、国産初の人造大理石カウンターキッチンを発売してから40周年を迎えました。“キッチンの汚れる場所を無くす”という設計思想に基づき、独自の人造大理石素材開発・成形技術を進化させるなかで、2002年にカウンターとシンクの隙間を無くした「マーブルシンク」、2012年にはカウンター奥のバックガードを立ち上げコーキングを無くした「ハイバックカウンター®」を発売。いずれもご好評いただいております。

「奥までシンク™」は「ハイバックカウンター®」に洗剤カゴを掛ける仕様を採用。洗剤カゴに水や汚れが掛かりづらいので、カゴやスポンジを衛生的に保てます。シンク奥から洗剤カゴが無くなったことで、シンク奥に汚れがたまりづらくバックガード上部まで、すっきりと水洗いできるようになりました。また、シンク形状を見直すことで従来よりも奥行が約95ミリ広がり（有効面積は業界最大クラス\*）、大型の調理器具もストレス無く洗うことができます。

\*2016年7月トクラス株式会社調べ



↑「奥までシンク™」洗剤カゴがシンク内に無だけでなく、シンク奥の立ち上がり部分にコーキングや隙間が無く、お手入れが簡単。奥が広く、大きな鍋類も洗いやすい。



←従来のシンク  
大型の調理器具を洗う際、洗剤カゴにひっかかる。また、泡や汚れが洗剤カゴにかかる。



←「奥までシンク™」  
奥が広くても何もないため、シンク奥までゆったりと使えて、洗い物が楽々できる。

## 商品特長

### ■奥行が広くて清潔に保てる「奥までシンク™」

洗剤カゴ位置を見なおし、シンクの奥行を広げたことで、取り回しが悪いフライパンや大鍋も、ストレスなく洗えるようになりました。

また、洗剤カゴは位置の高いバックガードに引っ掛けることで、食器洗い中、水しぶきや汚れが洗剤カゴやスポンジにかかることはありません。



### シャワーですっきり流せる



シンク内からカウンターバックガードまで、隙間や段差のない形状だから、気兼ねなくシャワーで水洗いできます。

### 広々、たっぷり洗やすい



調理スペースを狭めることなく、従来と同じ間口でシンク面積を広げました。大きな調理器具も楽に洗えます。

### 汚れが流れる「奥スルーポケット™」



水の流れを考えた底面設計で両サイドから水が流れこむから、水はけもスムーズ。残菜カゴも捨てやすい形状です。



トクラスキッチン ベリー®  
標準プラン「奥までシンク™」搭載 I型 2550mm  
1,153,764円(税込)～

### ■収納も、奥行アップ

給排水を1箇所にとめることで、最も手の届きやすい収納であるシンク下「イン引出し」の奥行が広がりました。奥が広いだけでなく、収納高さを工夫することにより、背の高い収納物（ペットボトル 2L サイズ相当）も入ります。



### ■小間口でも、食器洗い洗浄機と収納力を両立

小さな間口(2100mm程度)でも食洗機と収納力を両立できるプランも、同時発売いたします。

従来小間口キッチンに食洗機を入れると、収納は大きな引出しのみでしたが、シンク下に食洗機を組みこむことで、調味料や調理小物の収納スペースを確保。より使いやすく、調理の効率が上がります。



### ■問い合わせ先

トクラス株式会社

経営企画室 広報広告グループ 053-485-1561