



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

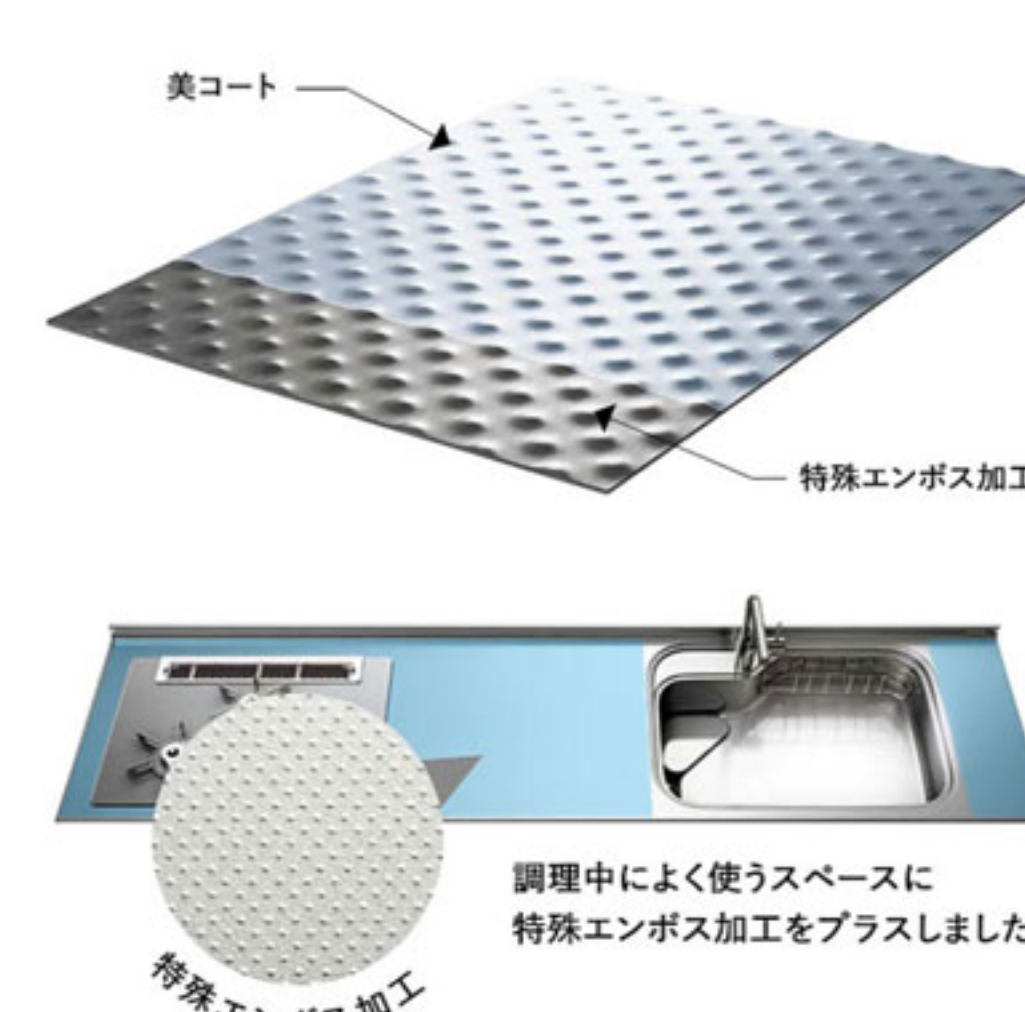


野菜くずも油污れも、水によって排水口へ。新発想の水路「流レール」で「汚れにくい、洗やすい」を実現。新発想の「流レール」が生み出す水流。

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）

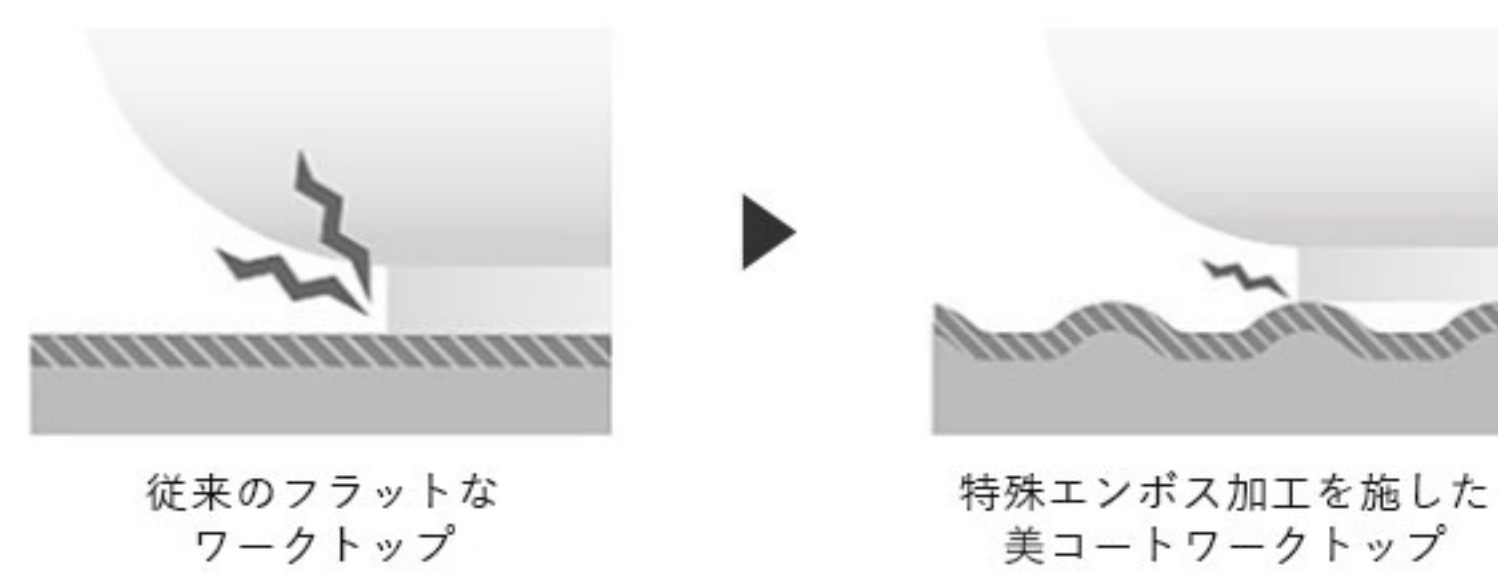
落とすにくい油污れもサッと水拭きだけでOK。水と馴染みやすい特殊コーティング加工を施すことで、汚れの下に水が入り込みやすく、汚れをステンレス表面から浮かせます。

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。

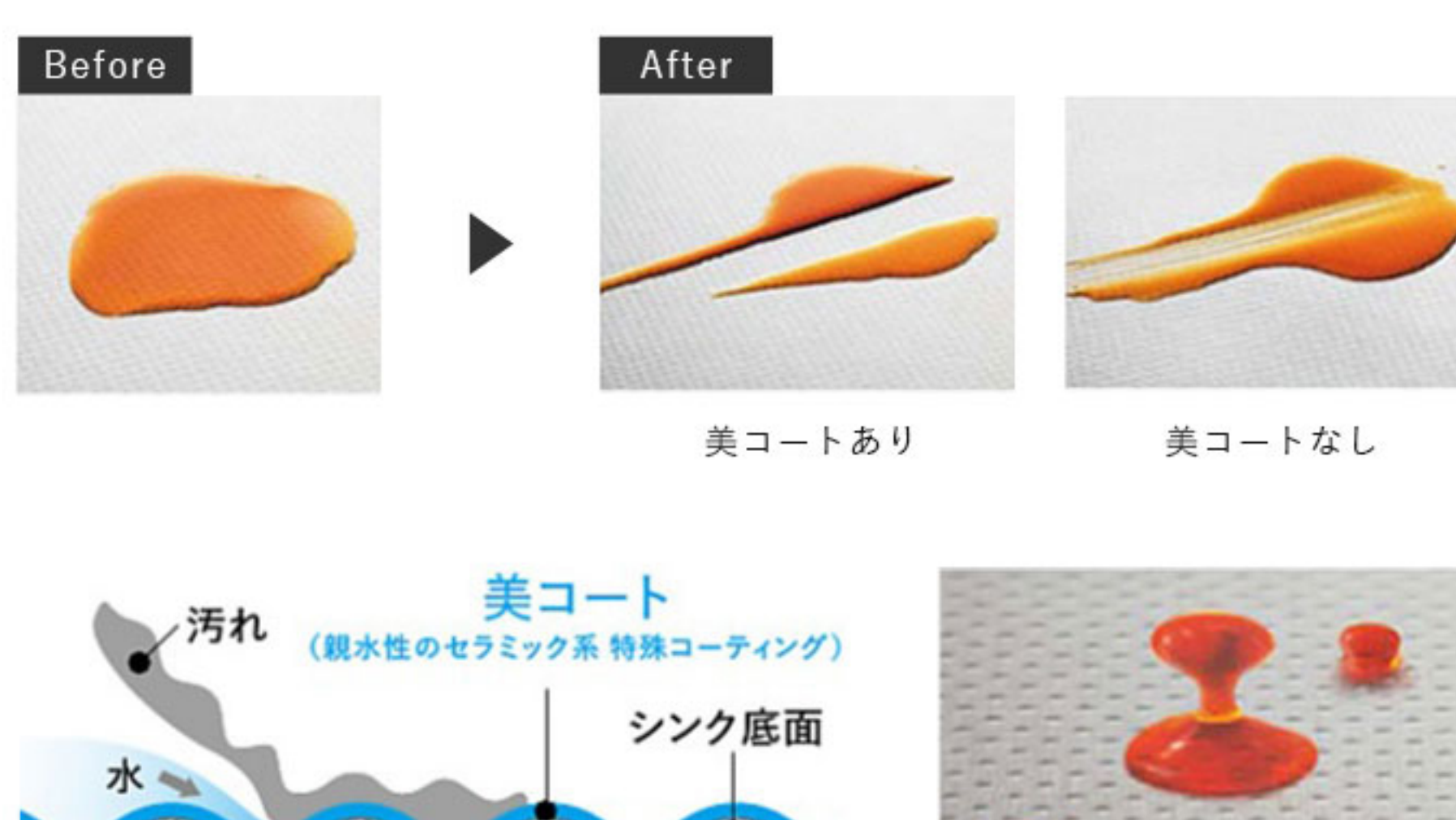
※当社従来品のワークトップとの比較

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（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。