キッチンチェックシート

（リフォームで失敗しない）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **キッチのストレスを知ろう** | | | |
|  | □狭い | | □調理中の移動距離が長い |
|  | □物が取り出しにくい | | □体の何処が疲れる |
|  | □片付かない | | □家族とコミュニケーションがとれない |
|  | □しまいっぱなしの物が多い | | □音がうるさい |
|  | □汚れが目立つ | | （具体的にストレスを感じるところ） |
|  | □掃除しにくい | |  |
|  | □寒い | |  |
|  | □暑い | |  |
| **ショールームでの確認リスト** | | | |
|  | レイアウトは | | |
|  |  | Ｌ型、Ｉ型、アイランド型等、歩いて動いてみる。 | |
|  | 届く？ | | |
|  |  | 靴を脱いで、手足を動かしてみてサイズ感を確認する。 | |
|  | 広さは？ | | |
|  |  | 皿や道具も配置してみて広さを確認する。 | |
|  | 清潔 | | |
|  |  | 見た目ももちろんだが、掃除のしやすさも大事。 | |
|  | 音は？ | | |
|  |  | シンクを軽く叩いてみるとか、音の確認も。 | |
|  | 鍋・フライパン？ | | |
|  |  | ＩＨかガスかでも違う。 | |
|  | 収納は？ | | |
|  |  | 収納はしまうではない。取り出しやすい収納を。 | |
|  | 価格は？ | | |
|  |  | グレードを確認しよう。 | |
|  | １０年後は？ | | |
|  |  | 未来の生活もイメージしよう。 | |
| メモ | | | |
|  | | | |
|  | | | |