

キッチンチェックシート

(リフォームで失敗しない)

キッチンのストレスを知ろう

- | | |
|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 狭い | <input type="checkbox"/> 調理中の移動距離が長い |
| <input type="checkbox"/> 物が取り出しにくい | <input type="checkbox"/> 体の何処が疲れる |
| <input type="checkbox"/> 片付かない | <input type="checkbox"/> 家族とコミュニケーションがとれない |
| <input type="checkbox"/> しまえばなしの物が多い | <input type="checkbox"/> 音がうるさい |
| <input type="checkbox"/> 汚れが目立つ | (具体的にストレスを感じる場所) |
| <input type="checkbox"/> 掃除しにくい | |
| <input type="checkbox"/> 寒い | |
| <input type="checkbox"/> 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？

I Hかガスかでも違う。

収納は？

収納はしまうのではない。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

.....
.....