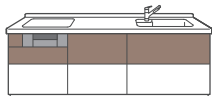


適材適所の整理収納ができるキャビネットで、作業効率と収納力をアップ。

キッチンには毎日使うモノもあれば、季節限定で登場するモノや大勢で集まったときにだけ活躍するアイテムもあります。

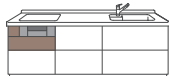
そこでmitteは収納物が適材適所に納まるよう配慮。

毎日の作業がしやすく、より多くのモノが収納できるキャビネットを実現しました。



上段フロアキャビネット

調理中に頻繁に出し入れするものを収納

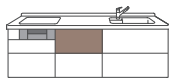


1
コンロ用
フロアキャビネット
小引き出し

調味料・スパイスなど



フライパン・片手なべなど

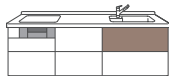


2
調理スペース用
フロアキャビネット
(スライドトレイ付き)

菜ばし・お玉・フライ返し・調味料・スパイス・はさみなど



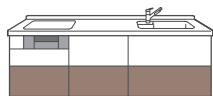
油・缶詰・レトルト・保存食品・パスタ・酒など



3
シンク用
フロアキャビネット

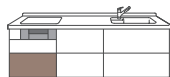
包丁・ラップ・ボウル・ザル・バット・計量カップ・保存容器・ふきん・すりこぎなど





下段フロアキャビネット

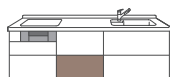
調理中に頻繁に出し入れしないものを収納



4

コンロ用
フロアキャビネット

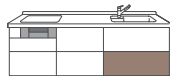
両手なべ・ミルクパン・グリルパンなど



5

調理スペース用
フロアキャビネット

ライスボックス・乾物など



6

シンク用
フロアキャビネット

深なべ・ケトル・土なべ・カセットコンロ・せいろ・ハンドミキサー・キッチンペーパー・洗剤など

