



S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

キレイがつづき、キレイをつくる洗面化粧台。

洗面化粧台

クリナップ
洗面化粧台「S[エス]」
美しさと輝きを保つ
洗面化粧台の進化形。

キッチンのアイデアや技術を活かした洗面化粧台「S[エス]」。キレイがつづき、キレイをつくる洗面化粧台の進化形です。



2016年2月新登場

その「S」で使用されている2つの特長的な仕様をご紹介します。

■流レールボール



「流レールボール」という独自のアイデアで、キレイを保つ洗面ボールを実現。手洗いや洗顔など、普段の使い方で髪の毛や石けんの泡などを自然に排水口に集めるので、お手入れ簡単。

「流レール」と中央が高くなった形状で、ボール全体を汚れにくくします。



■ステンレスキャビネット



ステンレスは湿度や温度変化に強いので、洗面化粧台には適しています。「S」はステンレス製キャビネットが標準装備。

ステンレスの優れた特性

サビ、水に強い	カビやニオイがつきにくい
お手入れカンタン	長寿命



ステンレス引出し底板



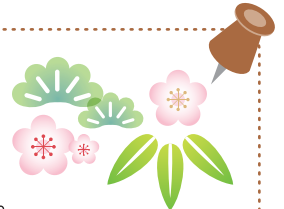
サイレントレール (オールスライドタイプ)

Makoの
今月のごちそうさま
レシピ第110回



“牡蠣のソテー エスニックソース”

海のミルクと言われる牡蠣。寒さが増して一層旨味が凝縮して来る季節です。牡蠣をシンプルにソテーし、ちょっと複雑なピリ辛のソースと共にたっぷりのさらし玉ねぎと一緒にいただきます。ビールにも、白ワインにもよく合いますね。



材料 (3~4人分)

- | | | |
|------------------|---|-----------------|
| ●牡蠣……………20個ぐらい | A | ○スイートチリソース…大さじ3 |
| ●玉ねぎ……………大1個 | | ○ナムプラー……………小さじ1 |
| ●香菜……………1束 | | ○コショウ……………適宜 |
| ●レモン……………串切り2つ | | ○おろしにんにく…ひと掛け分 |
| ●サラダオイル……………大さじ1 | | ○レモン汁……………大さじ1 |

作り方

- 牡蠣は片栗粉をまぶしてから流水ですすぎ、しっかり水気をとる。
- 玉ねぎは繊維に添って薄切りにし、水にさらしてしっかり水気を絞る。
- Aを混ぜ合わせてソースを作っておく。
- フライパンを熱し、サラダオイルを広げてじっくりと牡蠣を上下返して焼き上げる。
- 大皿にさらし玉ねぎを盛り、焼けた牡蠣を盛り付ける。
- 香菜とレモンを添えて出来上がり！