

お好み焼き、鉄板焼き等に使用されている業務用巨大鉄板の処分は大変です。今でもネット通販で大量に、しかも格安で売られているが、「鉄板」としての需要は少なく、在庫が余っている状態です。

TEPPAN-KAI

テーマB ： 人に優しい空間・地球に優しいキッチン空間

鉄板改

今でも余っていて、格安で取引されている鉄板

カーブによる広島ブームの特需が去ったとき

オリンピック後に観光客が減ったとき

引き取り手がないなら

美しく再利用する方法を考えねば・・・

これは、処分が大変であるがゆえに格安コストで入手できる調理用(店舗用)の大きな鉄板をリサイクルし、家庭用キッチンとして蘇らせる提案です。

「鉄板」は、ヒーターとステンレスプレートに分別できる

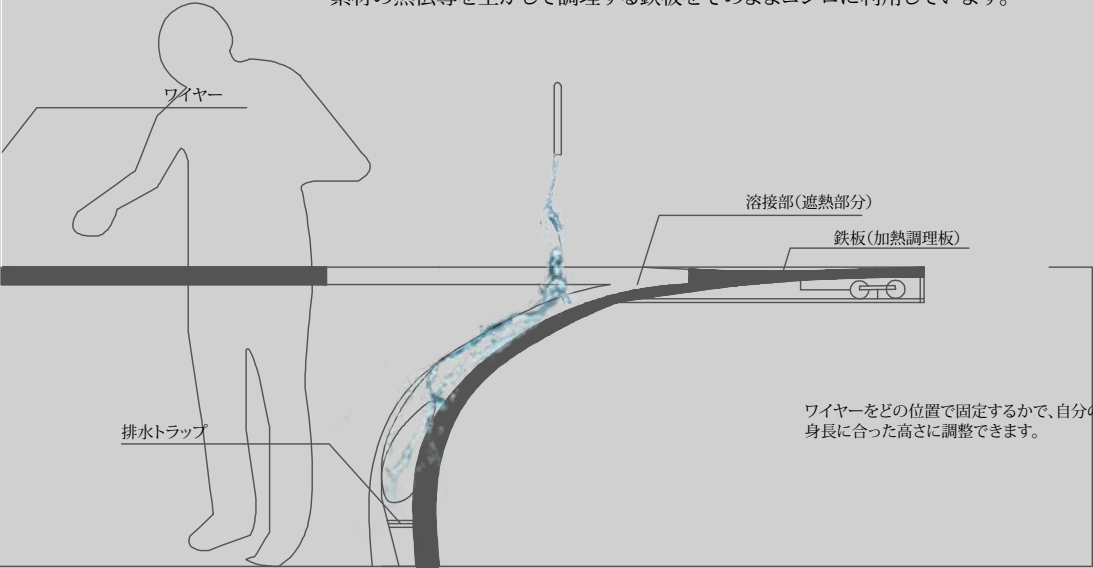
Detail



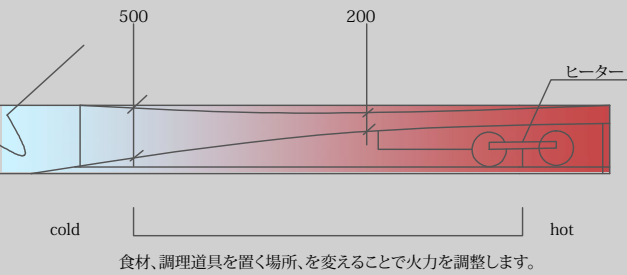
ステンレスプレートは「繋ぎ」・「曲げ」により加工し、ヒーターはそのまま再利用する。

全て、業務用鉄板から材料を調達してキッチンを作ります。
現在の鉄板は電気・ガスの両タイプがありますので、
電化住宅・ガス住宅ともに設置が可能です。

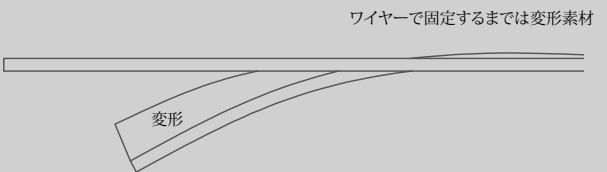
火力調整の電気機器ではなく、焼く(加熱する)場所で火力を調整します。
ヒーター付近で最も鉄板が薄い部分が強火、ヒーターから離れて最も鉄板が熱い部分が弱火調理になります。
素材の熱伝導を生かして調理する鉄板をそのままコンロに利用しています。



Teppanheater



解体・搬入



ヒーター部分と鉄板部分により成り立っているこのキッチンは、解体時にはヒーターを取り外せばプレートのみの単一素材になりますので、リサイクル材料として処分できます。
また、搬入時、撤去時にはワイヤーを切れは1枚の板に変形し、通常のスケールの住宅の開口部でも特に問題なく通過できます。