

TOTO

総合取扱説明書保証書付

システムキッチン ザ・クラッソ

THE CRASSO



このたびは、TOTOシステムキッチンをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

本書はTOTOシステムキッチンの総合取扱説明書です。

各製品に付属されている取扱説明書も別途ございます。

本書と合わせてご確認をお願いいたします。

ご購入いただいたプラン以外の内容も含まれております。

あらかじめご了承ください。

- ◆この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ◆この取扱説明書は大切に保管し、必要なときにお読みください。
- ◆保証書に販売店名、お引き渡し日などが記入されていることを必ずお確かめください。

はじめに
各部のなまえ
▶ P.4

取り出し、収納
収納術
▶ P.14

きれいのコツ
お手入れ
▶ P.16

疑問をすっきり解消
こんなときは
▶ P.31

まずはコチラを！

快適な毎日のための contents お役立ちコンテンツ

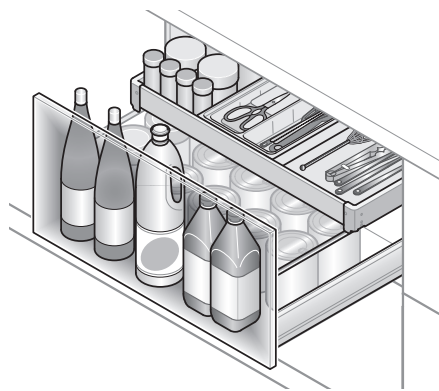


一般的なお手入れやメンテナンスについては、「WEBお客様サポート」でもご覧いただけます。

<https://jp.toto.com/support/>

14 ページ

適材適所の整理収納で
家事の効率アップ



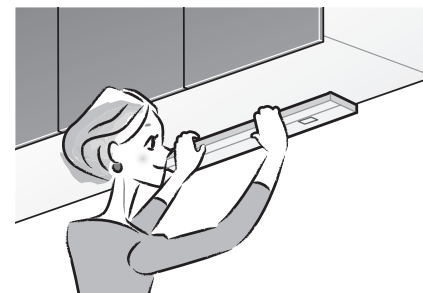
16 ページ

お手入れの前に知っておきたい
汚れの種類と処置



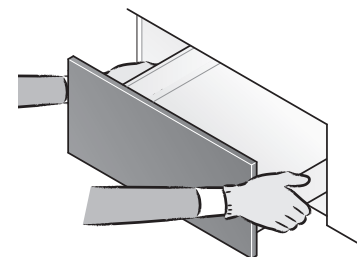
25 ページ

照明の種類とお求め先



25~29 ページ

引き出しを外したいとき
扉同士のすき間が
気になるとき



31 ページ

キッチンを
お使いのお客様から
実際に寄せられたご質問



もくじ

はじめに

各部のなまえ	4
安全上のご注意	6
使用上のご注意	8

収納術

重量規定	12
収納術	14

お手入れ

お手入れのコツ	16
日ごろのお手入れ	18
頑固な汚れ さらにひどい汚れ・傷	20

交換・調整

照明	25
引き出し・扉	25
定期的な点検	30

こんなときは

キッチンQ&A	31
別売品のご案内	34
部品の交換・買い換えのご案内	36
アフターサービスのご案内	37
保証書	39

 はじめに

 収納術

 お手入れ

 交換・調整

 こんなときは

はじめに | 各部のなまえ



参照ページをめくって、
さらに役立つ情報を

マークの説明

- はじめに
- 収納術
- お手入れ
- 交換・調整

レンジフード
P16・17・23

カウンター
P10・11 P12 P16・17・19・21

調理機器
P16・17・18・22

小引き出し
P25
(押したら開くプッシュオープン式)

引き出し
P24 P25・26・28・29

※ご購入いただいた商品によって、
レイアウトや部材タイプ・付属品が異なります。
※別売品のご案内は、P34・35をご覧ください。
※機器類のお取り扱い詳細については、
専用取扱説明書をご覧ください。

扉
レール

食器洗い乾燥機
P19・22

キッチンパネル

ウォールキャビネット
P18・24

キャッチ機構
P29

丁番
P29

棚受け

棚板

水栓金具
P16・17・19・20

シンク
P10・11 P16・17・19・21

カウンターモール

エンドパネル

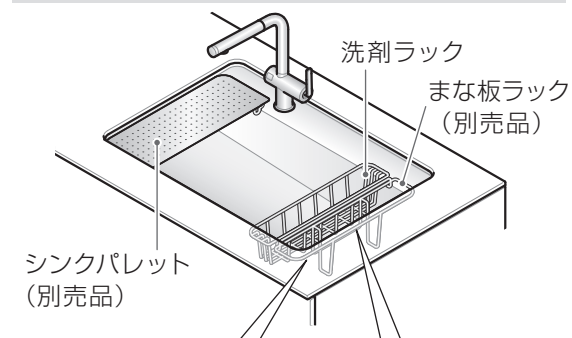
排水金具

けこみパネル

止水栓
(別売品)

つま先らく押し水栓スイッチ
(別売品)

スクエアすべり台シンク

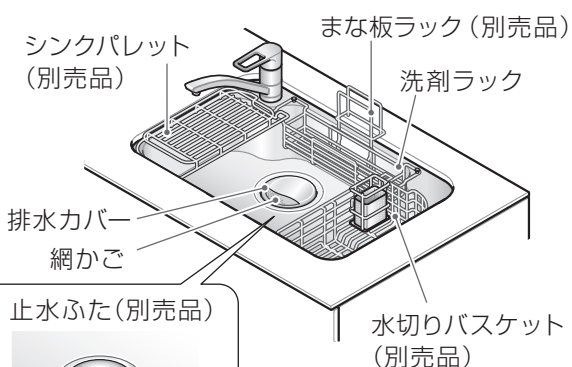


排水カバー
網かご

止水ふた
(別売品)

水切りバスケット
(別売品)

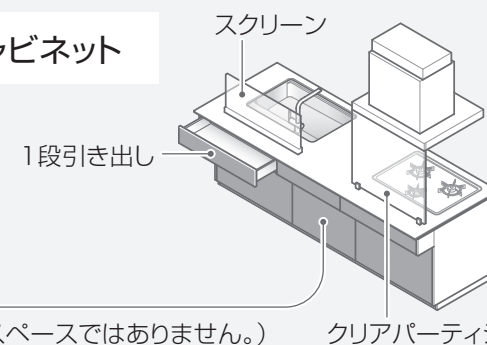
スマイルクリーンシンク スペースアップシンク



排水カバー
網かご
止水ふた(別売品)

シンクパレット
(別売品)
まな板ラック(別売品)
洗剤ラック
水切りバスケット
(別売品)

リビング側キャビネット



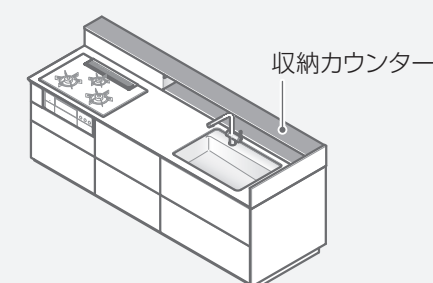
化粧パネル
(※下部は収納スペースではありません。)

クリアパーティション

開き扉

プッシュオープンラッチ
(※スリム対面・収納充実型にはつきません。)

スリム対面・収納充実型



引き出し底板(ステンレス)

ガス配管保護カバー
(収納物がガス栓やガス配管に
干渉するのを防ぎます。)

ラクラク小物トレイ
P10 P14・15

引き出しサイドパネル
(別売品)

スライドトレイ
P10 P14・15

スライドトレイ用仕切りトレイ
(※幅300mm~600mmの場合 1個付属)
(※幅750mmの場合 2個付属)

排水金具ガード

浄水器カートリッジ(別売品)

ラクラクボックス
P10・11 P14・15 P27

はじめに

収納術

お手入れ

交換・調整

こんなときは

はじめに

収納術

お手入れ

交換・調整

こんなときは

はじめに | 安全上のご注意

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。



警告

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

けが・やけど・事故を防ぐために



してはいけない「禁止」の内容です。



必ず実行していただく「強制」の内容です。

お使いのときやお手入れのときは



禁止

■引き出しやスライド棚に乗らない
カウンター・収納カウンターに乗らない、
足をかけない
扉・取っ手・パネルにぶら下がる
破損の原因／けがのおそれ

■キャスター付き商品の上に立たない
転落・転倒／けがのおそれ

■扉を大きく開けすぎない
扉の脱落／けがのおそれ



必ず実行

■組み込まれる機器・水栓金具・キャビネットなどについては、各取扱説明書・本体に表示されている事項を守る
思わぬ事故・故障の原因

■重量規定を守る
落下・破損／けがのおそれ

重量規定 P12

■棚受けは確実に奥まで差し込む
収納物や棚板の落下／けがのおそれ

故障かなと思ったときは



禁止

■そのまま使いつづけない
水漏れ・火災・漏電の原因／けがのおそれ



分解禁止

■分解や改造・修理をしない
水漏れ・火災・漏電の原因／破損・けがのおそれ
→修理は、修理受付センターまたはお求めの販売店へご連絡ください。



禁止

■扉や取っ手に傾きやがたつきがある場合はそのまま使用しない
部品の破損や脱落／けがのおそれ

扉の調整 P28



してはいけない「禁止」の内容です。



必ず実行していただく「強制」の内容です。

火災・感電を防ぐために



ぬれ手禁止

■スイッチやコンセント部分に水をかけたり、ぬれた手で抜き差ししない
感電のおそれ



禁止

■調理機器周辺に燃えやすい物を置かない
火災の原因



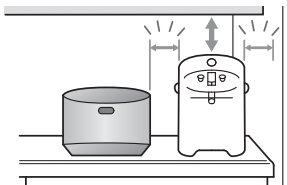
必ず実行

■照明を交換する前は必ず電源を切る
感電のおそれ

■コンセントは指定電力量(W)以下で使用する
火災の原因

※コンセント付きの商品は、各取扱説明書をご確認ください。

■家電製品は、各取扱説明書に従い設置基準を守る
火災・キャビネットの反り・変形・変色の原因



注意

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

けが・やけど・事故を防ぐために



してはいけない「禁止」の内容です。



必ず実行していただく「強制」の内容です。

お使いのときやお手入れのときは



禁止

■調理機器の使用時、使用後すぐに調理機器周辺のガラスや金属部分などに手を触れない
やけどのおそれ

■ガラスが熱いうちに汚れをふいたり、水をかけたりしない
ガラスの破損／けがのおそれ

■スライド棚には熱いなべ・包丁などをのせない
開閉時の落下／けがやけどのおそれ

■調理機器のグリル扉を開けたままグリルを使用しない
カウンター裏面部の焦げ・機器上部の加熱／やけどのおそれ

■ガラス製品などに硬い物をぶつけないように注意する
無理な力を加えたりしない
破損／けがのおそれ

■丁番周辺をさわらない
指挟み／けがのおそれ

特に小さなお子様は、保護者の方が触れさせないように注意してください。

■熱湯や天ぷら油を直接排水口に流さない
排水管のつまり、部品の変形・破損／水漏れ・環境汚染の原因
→熱湯は水を流しながら捨てる

■固形タイプの塩素系めくり取り剤を使用しない
金属やゴムが腐食・劣化し、水漏れの原因

収納するときは



禁止

■引き出しの取り扱い時、ギャラリバーを持たない
ギャラリバーが外れ、引き出しの落下／けがのおそれ

■ガス配管保護カバー・排水金具ガードは絶対に取り外さない
ガス漏れ・水漏れのおそれ

ガス配管保護カバー 排水金具ガード

■カウンターの周りを駆け回らない
カウンター・パネルなどの角部でけがのおそれ



必ず実行

■調理機器下の引き出しに収納する際、ガス栓やガス管に接触しないよう、収納物の高さに注意する

■扉や引き戸の開閉は、必ず取っ手もしくは所定の位置を持って操作する
操作時の指挟み／けがのおそれ

■月1回は点検を行う

水漏れて家財をぬらす／財産損害発生のおそれ

定期的な点検 P30

■引き出しの着脱、調整などを行う場合やキャビネット内のお手入れをする場合は、厚手の手袋を着用する
手や指などをけがするおそれ

■照明を交換する前は、ランプが熱くないことを確認したうえで行う
やけどのおそれ

地震のときは



必ず実行

■キャビネットから離れる
地震後、扉を開けるときは注意する
収納物の落下・破損／けがのおそれ

ホルムアルデヒドについて

TOTOでは、お客様が安心してお使いいただけるように「ホルムアルデヒド放散量の少ない材料を採用」しています。

普段から通気や換気を心がけましょう。

ホルムアルデヒドは高温になると放散する性質があるので、室温を高くして換気をしたり、キャビネット内側を水びきすると効果的です。

下記の場合、特に注意して換気をしてください。

- (1)新築や改築後、間もない場合
- (2)気温の高い夏や長時間密閉状態にしていた場合

建築基準法に基づくホルムアルデヒド発散区分に関する表示

商品名	システムキッチン	
製造企業名	TOTO株式会社	
ホルムアルデヒド発散区分	F☆☆☆☆	
表示ルール	「住宅部品表示ガイドライン」キッチン・バス工業会表示指針による	
製造番号	本体内部に貼り付けの検査証に表示	
ホルムアルデヒド発散材料区分詳細	PB	F☆☆☆☆
	MDF	F☆☆☆☆
	合板	F☆☆☆☆
	接着剤	F☆☆☆☆

※F☆☆☆☆は、ホルムアルデヒドの最も放散量が少ない上位規格です。

はじめに | 使用上のご注意



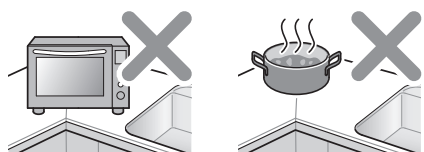
より長く美しくお使いいただくためのご注意です。

破損・けがを防ぐために

カウンター・シンクをお使いのときは

- 硬い物やとがった物(包丁・砂・貝殻など)をぶつけたり、こすったりしない
 - まな板代わりに使わない
- 傷や変形の原因

- シンクのまわりや角に包丁など鋭利な物をぶつけない
 - カウンターの継ぎ目には、熱い物や重い物を放置しない
- ひびや欠けの原因



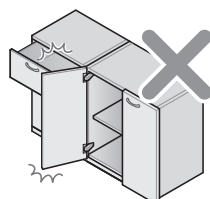
- カウンターの継ぎ目には、人が乗ったり上から強い衝撃を与えない
- 反り・ゆがみ・継ぎ目のひび割れ・表面波打ちの原因



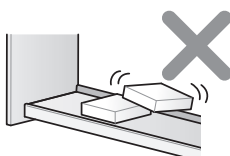
- カウンター・シンクに直接ドライアイス置いて放置しない
- 破損の原因

収納するときは

- 引き出し・扉・食器洗い乾燥機を開けるときは、隣接する扉を開けてから開ける
- 扉と扉の接触／傷や破損の原因

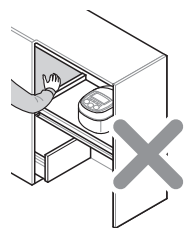


- 収納物が落下しないように注意する
- 落下／傷や破損の原因



I型コーナー用家電収納をお使いのときは

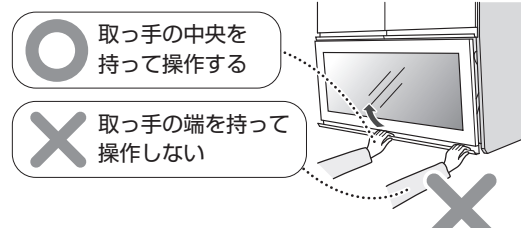
- 家電製品使用中は、奥の棚に手を入れない
- 蒸気や家電製品への接触／やけどのおそれ



- 奥の棚に食品を入れない
- 蒸気の影響／食品が傷むおそれ

リフトアップ扉をお使いのときは

- 取っ手の中央を持って操作する
- 隣接するフード・パネル類・壁面と干渉し破損／指を挟むなど、けがのおそれ

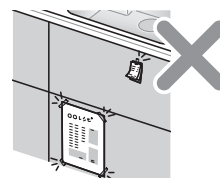


→扉のがたつきがひどくなった場合は、使用を中止し、お求めの取扱店・販売店へ連絡してください。

美しく保つために

お使いのときやお手入れのときは

- テープ・吸盤を貼らない
- 扉やパネル・カウンターなどの表面材のはがれ・汚れの付着・変色の原因



- 水栓金具同士をぶつける・シャワー・ヘッドを落とすなど、水栓金具に強い衝撃を与えない
- 傷や変形の原因



- キャスター付き商品の使用に注意する
- 軟らかい床材(木質のフローリング・塩化ビニール樹脂など)の場合、床面のへこみ・傷付きに注意

- 同じ場所に長期間、物を置いたまま使用しない
- 変色やもらいさびの原因

- 丁番・レールに醤油などの調味料をこぼさない
- 塩分を含んだ物はさびや作動不良の原因

- カウンター・シンクをぬれたままにしたり、ぬれた物を放置しない
- 水あかの付着・膨れ・変形の原因
→すぐにふき取ってください。

- ぬれたカウンターに食器・金属製品を放置しない
- 輪染み・もらいさび・変色の原因

- カウンターの上や床にこぼれた水はすぐにふき取る
- キャビネットやエンドパネルの下面から吸水し、膨れ・はがれの原因
→床の水ぶきやワックスかけ時、キャビネットやエンドパネルにかからないようにする。

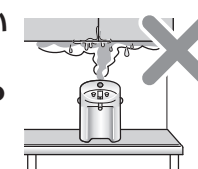
- 油・煮こぼれなどの汚れを放置しない
- 汚れが落ちない
ステンレスの場合、さびの原因

- 扉・取っ手・パネルをぬれたままにしたり、ぬれたタオルをかけない
- 表面のはがれ・膨れ・シミ・変形の原因
→すぐにふき取ってください。



- 直射日光にさらさない
- 変色・変形の原因
→カーテンなどで遮ってください。

- キャビネットに蒸気を当てたままにしない
 - コンフォートユニット内の家電製品は必ず扉を開けて使用する
- キャビネットや扉のはがれ・膨れ・シミ・変形の原因
→こまめにふき取ってください。



- 引き出し・キャビネット内にぬれた物を入れない
- 腐食・カビ・膨れ・はがれの原因

- 水切り棚に食器などを収納する際は、水を切る
- キャビネット内部(木製品)のシミ・膨れ・破損の原因
→水切り棚は外してお手入れしてください。

薬品・洗剤類について

- 洗剤・殺虫剤・防腐剤・漂白剤・その他の薬品類は、各容器に表示されている液性・注意事項を必ず確認する
- キッチン本体や機器類の劣化・水漏れ・故障・変色・さびなどの原因

- キャビネット内での塩素系の薬品・洗剤類の保管に注意する
- 塩素ガスの発生／丁番・レールのさび・動作不良の原因
→収納する場合、キャップを確実に閉めてください。
キャビネットや容器に付着した場合、すぐにふき取ってください。

- 下記の物をシンク・カウンター・扉に付着させたり、流したりしない

強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、シンナー・ベンジンなどの有機溶剤、塗料、マニキュア、除光液、インク、毛染剤、うがい薬、ヘアトニックなどの原液(排水管洗浄剤を除く)

排水管洗浄剤をご使用の際は、洗浄剤に記載されている用法・用途をご確認ください。

- 下記の物を長時間、付着させない

塩素系やアルカリ性の洗剤・漂白剤・酸性洗剤・固形または粉末の洗浄剤・コンタクトレンズの保存液・ボット洗浄剤・酸性の調味料(食酢)・柑橘系飲料水・洗剤

「ぬめり取り剤」について

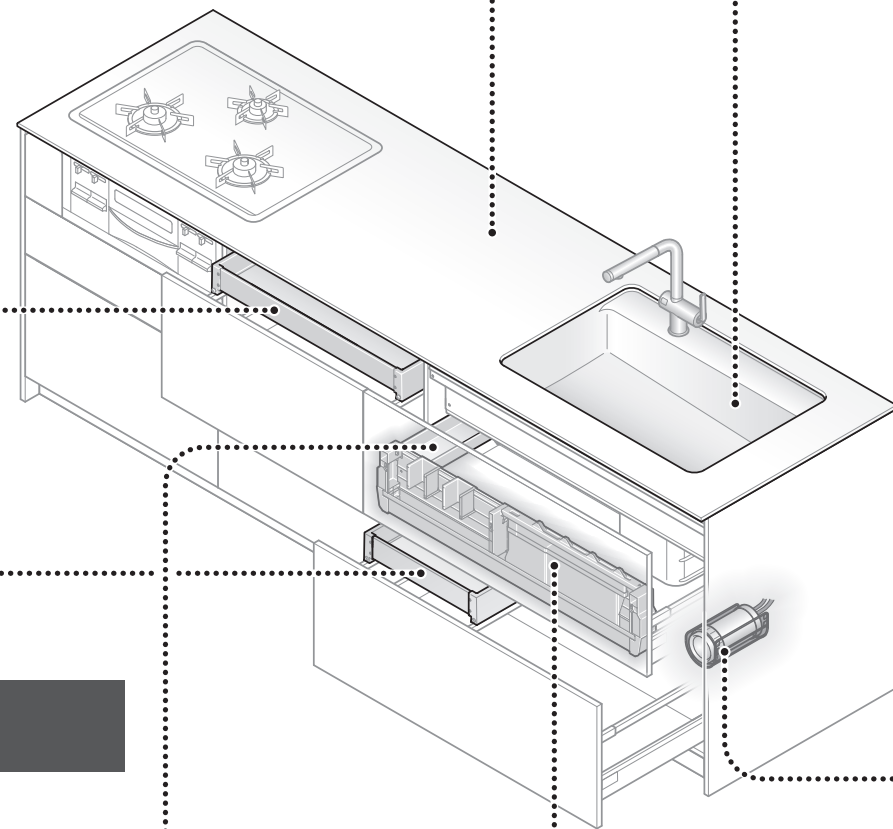
水分に反応してガスが発生します。このガスは、ステンレスなどの金属をさびさせたり、ゴムを劣化させたりしますので使用しないでください。

劣化・変色・コーティング膜のはがれの原因
→使用上のご注意をよく読んでお使いいただき、使用後は必ず十分な水で洗い流してください。

はじめに | 使用上のご注意

日ごろの、ちょっとした心がけや習慣が大切です。

※ご購入いただいた商品によっては
付属していない部材もあります。



シンク・カウンター

熱い物を置くとき

なべ敷きを使いましょう

同じ所に置き続けると変色や
膨れの原因になります。



フライパンを洗うとき

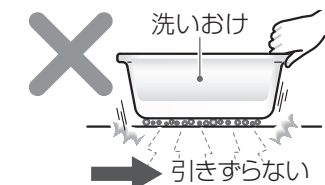
平置きで洗いましょう



食品を洗ったあと

シンクの中をサッとひと洗いしましょう

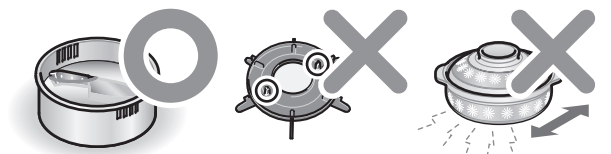
野菜や貝を洗ったあとの砂や泥がある状態で洗いおけなどを引き
ずると、傷が付いたりコーティング膜のはがれの原因になります。



洗い物をするとき

洗いおけなどを使いましょう

凸凹やとがった物を洗うときは、洗いおけなどを使って、
シンク表面に直接触れないように心がけましょう。



浄水器カートリッジ

収納物との干渉に注意してください
水漏れの原因になります。

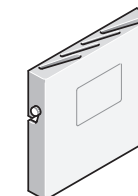
包丁差し

(キャビネットの種類によって、下記、3種類のうちいずれかが付属されます。)

下記寸法内でも特殊な包丁(和包丁など)は収納できない場合があります

水気を切って収納してください

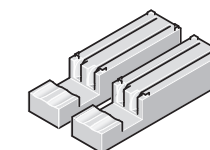
さびや引き出しの膨れの原因になります。



包丁の先端が底にあたったまま
使用しないでください

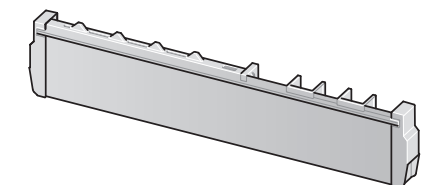
包丁と包丁差しの破損の原因になります。

収納本数	4本
刃渡り	210mmまで



・カウンターの上に置いて
使うこともできます。
・2段まで重ねることが
できます。

収納本数	4本(各2本)
刃渡り	200mmまで



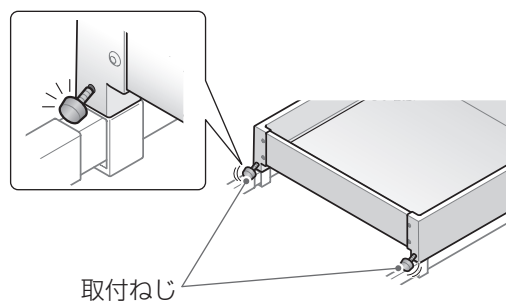
包丁の差し込み方向を変更して
使うこともできます。

収納本数	4本
刃渡り	210mmまで

包丁差しユニット入れ替え P27

スライドトレイ

- ・無理な力をかけないでください
- ・取付ねじを外したまま使用しないでください
トレイの破損・落下のおそれがあります。

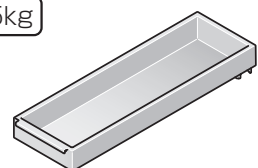


ラクラク小物トレイ

重量物を載せないでください

変形・破損の原因になります。

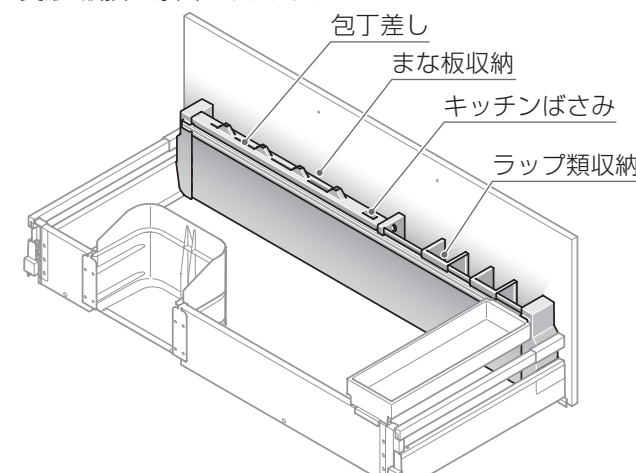
重量規定: 0.5kg



ラクラクボックス

収納可能サイズ(最大)を確認してください

変形・破損の原因になります。



まな板	厚み25mm以下、高さ321mm以下
ラップ	45mm×45mm×321mm以下



はじめに

収納術

お手入れ

交換・調整

こんなときは

はじめに

収納術

お手入れ

交換・調整

こんなときは

安心してたっぷり収納していただくための重量規定です。

※下記以外の商品については個別の取扱説明書をご覧ください。



警告



重量規定を守る

必ず実行

落下・破損／けがのおそれ



注意



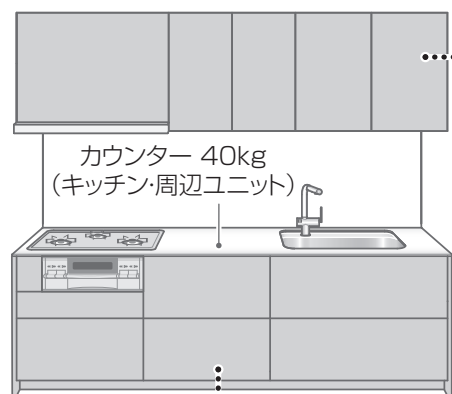
鋭利な物や割れやすい物を不安定な状態で収納しない

落下・破損／けがのおそれ

使用上のご注意

重い物は分散して収納してください

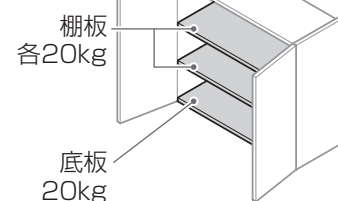
極端に重い物を棚板や底板の中央に置くと反りの原因になります。
引き出しの場合は、片寄って置くと閉まりにくくなるおそれがあります。



ウォールキャビネット

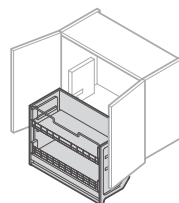
■ウォールキャビネット全般

最大60kg



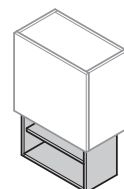
■昇降ユニット

最大13kg



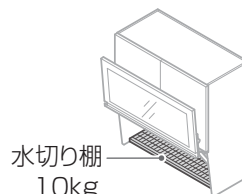
■電動昇降式ミドルウォール

最大25kg



■ドレアップウォール

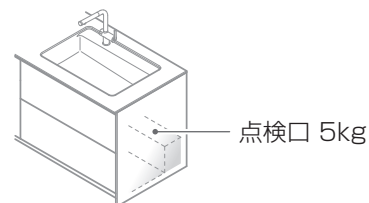
最大60kg



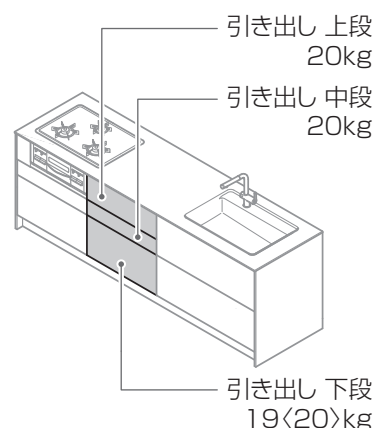
フロアキャビネット

■フロアキャビネット全般

収納術(P14・15)を参照ください。

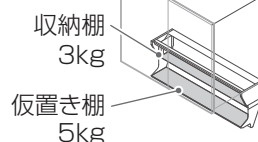


■3段引き出しキャビネットの場合



※〈 〉は引き出し底板(メラミン)仕様の場合

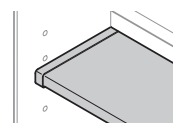
■アイレベルラック



棚板全般

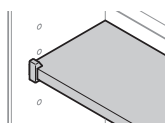
■可動棚板(樹脂製)

各20kg

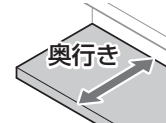


■可動棚板(木製)

各10kg



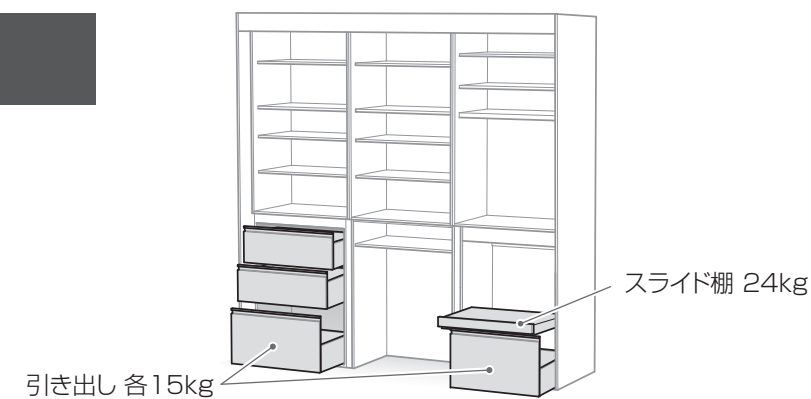
■固定棚板(木製)



奥行き299mm以下
各10kg
奥行き300mm以上
各20kg

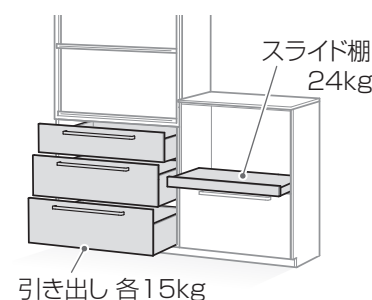
周辺ユニット

■コンフォートユニット



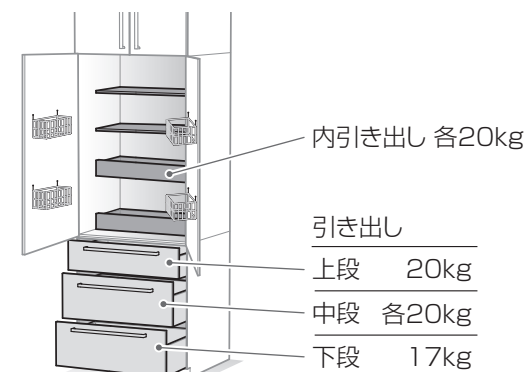
■奥行き425mm

(カウンター奥行き450mm)



■奥行き625mm

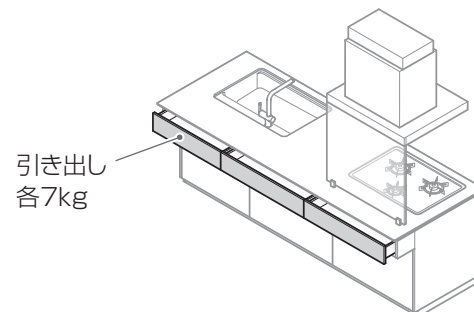
(カウンター奥行き650mm)



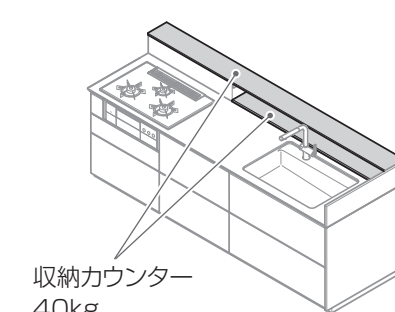
■オープンシェルフ



リビング側キャビネット



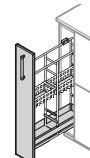
収納カウンター



その他フロアキャビネット

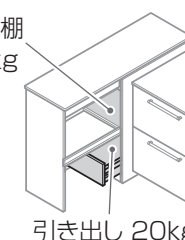
■調味料・一升びんラック

合計12kg



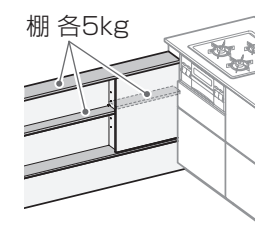
■I型コーナー用キャビネット

固定棚 10kg



■配管まわしキャビネット

棚 各5kg



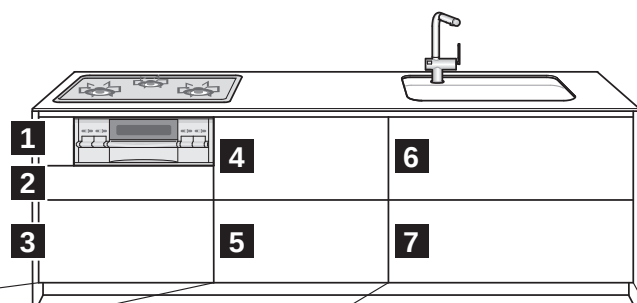


収納術

収納術

適材適所の整理収納で、家事の効率アップ!

※ご購入いただいた商品によってレイアウトや部材タイプ・付属品が異なります。



調理機器下キャビネット

1 小引き出し



調理中よく使う調味料など
重量規定 2kg



2 上段



小さいなべ、フライパンなど
重量規定 19(20)kg



3 下段



なべ、フライパンなど
重量規定 19(20)kg



調理スペース下キャビネット

4 上段・スライドトレイ



調理中によく使うさいばし、お玉など
手前には砂糖・塩などの調味料



上段



油、しょうゆボトル、みりん、酢などの
調味料、乾物などの食品
重量規定 スライドトレイ:5kg 合計:15(18)kg



5 下段

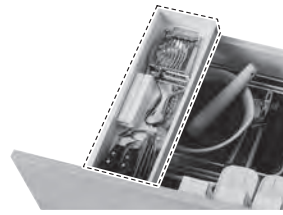


ライスボックスや缶詰、
ストックの調味料ボトルなど
重量規定 19(20)kg
※下段スライドトレイ付きの場合
重量規定 スライドトレイ:5kg
合計:19(20)kg



シンク下キャビネット

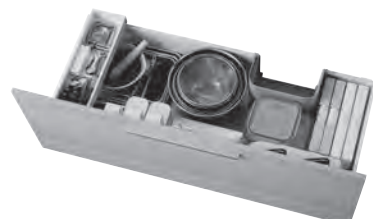
6 上段・ラクラクボックス



ピーラー、クリップなど



上段・ラクラク小物トレイ



ボウル、ざる、水まわりでよく使うもの
手前にはラップ、包丁、まな板など
重量規定 ラクラク小物トレイ:0.5kg 合計:15(16)kg



7 下段



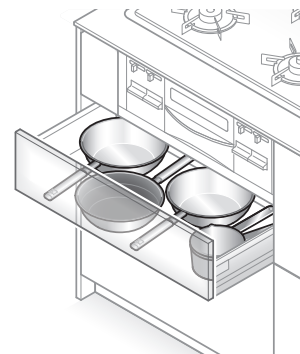
土鍋、蒸し器など大きな物など
重量規定 15(16)kg
※下段スライドトレイ付きの場合
重量規定 スライドトレイ:5kg
合計:15(16)kg



調理機器下キャビネット

2 上段

かがみずラクラク取り出せます。



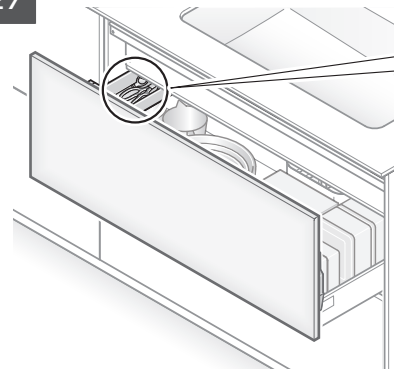
フライパンもかがみず
ラクラク取り出せます。

シンク下キャビネット

8 上段

まな板や包丁、ラップ、キッチンばさみなどは立てて収納できるので、引き出しを少し開けるだけで取り出せます。

交換・調整 P27

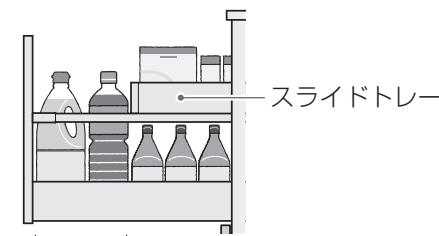


調理スペース下キャビネット

4 スライドトレイ

5 上段

背の高いものは手前に収納。
いつも使うものがすぐ手元に収納できます。

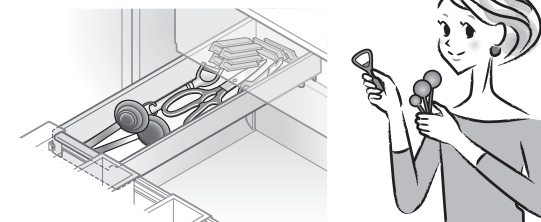


背の高い物は手前に収納

レードル類や調味料もスライドトレイに収納でき、
すっきり整頓できます。

7 ラクラク小物トレイ

ピーラーなど、細かいものは
ラクラク小物トレイへ入れておくと便利です。



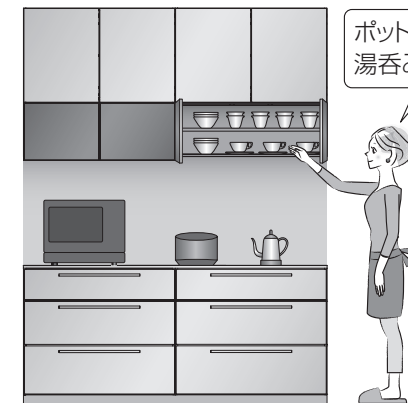
周辺ユニット

◆カウンタープラン + アイレベルウォールキャビネット

カウンターには普段使いの炊飯器や電気ポットなど、調理家電を使いやすい高さで横並びにできます。
また、調理家電の上のアイレベルウォールキャビネットに関連する食器などを入れておくと、作業範囲を上下にまとめることができ、作業効率もアップします。



腰をかがめずラクな
姿勢で使えます。



ポットの上にティーカップや
湯呑みがあれば時間短縮!

※()は引き出し底板(メラミン)仕様の場合

はじめに

収納術

お手入れ

交換・調整

こんなときは

はじめに

収納術

お手入れ

交換・調整

こんなときは