

FOOD FRESH KEEPER

食品を常温で保管、
鮮度を長持ち。

光触媒でニオイ・菌を分解※1



写真はイメージです

■ カルテックの光触媒テクノロジー 光触媒フィルターが庫内の空気をキレイに保ちます。

保鮮 ※1 ※2

常温保存

野菜から発生するガスを除去、
調味料の劣化を抑制し
鮮度を保ちます。

除菌 ※1

カビ抑制

食品のカビの発生を
抑制します。

脱臭 ※1 ※3

ニオイ抑制

庫内のニオイ成分を
抑制します。

おいしいパンもフレッシュな果物も鮮度を長持ち

庫内の光触媒フィルターが
カビの発生を抑制。食品から
出るエチレングスを分解する
ことで野菜や果物の鮮度を
従来より長く保ちます。※1※2
パンや調味料の常温保存にも
適しています。



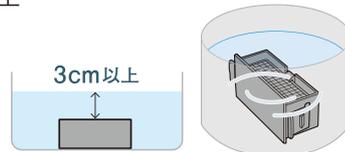
写真はイメージです

浸け置き洗いするだけ

お手入れ簡単&フィルター交換不要

光触媒フィルターの洗浄方法

80℃～100℃の熱湯に15分以上
浸け置き、水分がなくなるまで
天日で自然乾燥させて
ください。



※1すべてのカビ菌、ガス、ニオイについては検証していません。菌の種類、食品の種類によって効果は異なります。

※2鮮度保持については当社の実験結果によるものであり、すべての食品について鮮度保持を保証するものではありません。

※3ニオイの種類や強さによって消臭効果は異なります。

○すでに食品に付着している菌については除去できません。また、保持期間は食品購入時の鮮度状態により差が生じることがあります。

○保管するものに記載されている消費期限や賞味期限については、保管期間の目安であり、本商品において期間延長ができるものではありません。

——— 価格のお問い合わせ等、詳細については **かんでんEハウス**までご連絡ください。 ———



関西電力グループ power with heart

かんでんEハウス株式会社 営業統括部