

POINT 1

チルドルームに入りきらない…を解決 冷蔵室のどこにでも生鮮食品を置ける!

庫内全体を約2℃※1に設定できるので、お肉やお魚などの生鮮食品を冷蔵室のどこにでも保存できます。

なぜ低温・高湿度に保てるの?



全体がチルドに



メタリッククールパネル  
パネルの効果により庫内の温度を均一に

イメージ

特許技術!

新鮮ツイン冷却システム

冷蔵ゾーンと冷凍ゾーンを専用の冷却器で冷やす



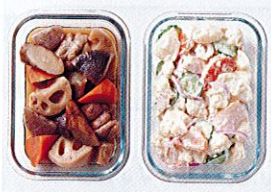
冷蔵ゾーン専用冷却器

冷蔵室・チルドルーム・野菜室は水分を含んだうるおい冷気で鮮度や風味を保つ

冷凍ゾーン専用冷却器

イメージ

「低温」を保てるから、こんなときも便利!



作り置きのおかずもおいしく保存!



凍ってないからすぐ料理できる!

POINT 2

「うるおい冷気」の効果で 乾燥や変色を防いでおいしさキープ!

3日目のハムの乾燥比較 (当社比)

3日目もしっとり!



従来品※3



新商品※4

水分減少率約1/4※5

2日目のサラダの変色比較 (当社比)

翌日もシャキシャキ!



従来品※3



新商品※4

表面が乾いて変色し、卵はボソボソ、野菜もしなびている

なめらかな舌触りと風味を保ち、変色もほとんどない

パサつきがちな食材の保存にも!



ケーキ



チーズ

ほかにもこんなところが使いやすい!

菌やニオイ移りを抑える



生魚のニオイや発酵臭も気にならない

きれいループ/Ag+マルチバイオ脱臭/W-UV除菌 詳しくは▶P.10へ

特許技術/ 使う人目線の工夫がいろいろ



Touch

両手がふさがっていてもドアが開けられる!

タッチオープン

詳しくは▶P.12へ

お、消費電力量は使用条件により異なります。 ※2 食品負荷有り時、当社調べ。運転状況や食品の量によって異なります。 ※3 2011年度シングル冷却商品GR-E38N。 ※4 新商品GR-W600FZS。 このページではGR-W600FZSを中心に説明しています。