

光触媒除菌脱臭機 [常温保鮮ボックス]

## FOOD FRESH KEEPER

フードフレッシュキーパー

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<sup>※1</sup>**保鮮**<sup>※1・2</sup>

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**<sup>※1</sup>

カビ抑制

食品のカビの発生を  
抑制します。

**脱臭**<sup>※1</sup>

ニオイ抑制

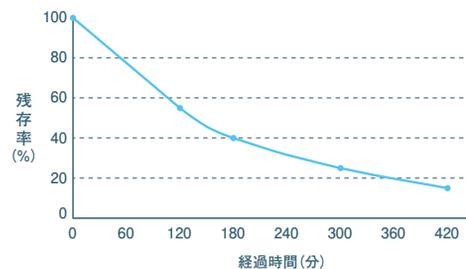
庫内のニオイ成分を  
分解し抑制します。

## 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ガ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。<sup>※3</sup>  
パンや調味料の常温保存にも適しています。



ガス除去性能<sup>※4</sup>(青果物が発生するエチレンガスを想定し、検証)



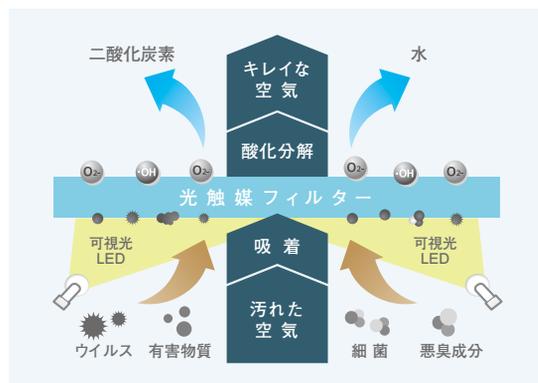
※4 試験空間でのデータであり、実使用空間での検証はしていません。  
評価空間：30リットルBOX

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

ガス抑制   食品臭   浮遊菌   カビ菌

光触媒フィルターに光を照射すると、強力な酸化力が発生します。この酸化力を利用して、空気中の悪臭成分や有害物質などを水と二酸化炭素に分解<sup>※3</sup>できます。優れた光触媒材料の開発力とその反応率を限界まで向上させる製品開発力により、これまでにない圧倒的なパフォーマンスの除菌・脱臭を実現します。



### カビ抑制効果試験

約10日間、庫内で常温保存した食パン  
(写真右)と、庫外に置いた食パン  
(写真左)を比較。その結果、庫内の  
食パンにはカビが発生せず、庫外の  
食パンにはカビが発生。



庫外に置いた食パン



庫内で常温保存した食パン

●2021年11月22日～12月1日(10日間)、  
常温保存後に比較検証(当社試験)

### ●お手入れ

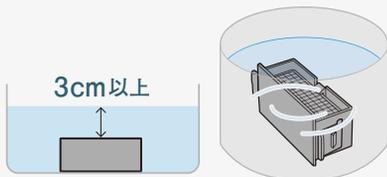
浸け置き洗いするだけ

お手入れ簡単&フィルター交換不要

光触媒フィルター洗浄方法

80℃～100℃の熱湯に  
15分以上浸け置き

・水分が無くなるまで  
天日で自然乾燥させてください。



★使用時間が約3カ月を超えると、お手入れ時期をランプでお知らせします。

### ●仕様

KL-K01

除菌・脱臭方式	光触媒フィルター
電源	AC100V 50/60Hz (ACアダプター使用)
容量	約10リットル
消費電力	約2W
使用温度範囲	0℃～40℃
寸法 (mm)	幅370×奥行256×高さ235
重量	約2.3kg(本体のみ)
付属品	光触媒フィルター:1個(装着済) トレイ:1個 ACアダプター(1.5m):1個 取扱説明書:1部

※3 すべてのカビ菌、ガス、ニオイについて検証していません。また、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。

**Kaltech**

<製造元> カルテック株式会社

〒541-0059 大阪市中央区博労町3-3-7  
www.kaltec.co.jp

<販売元>