

## IH調理器専用 キッチン換気扇「スッキリカンキ」

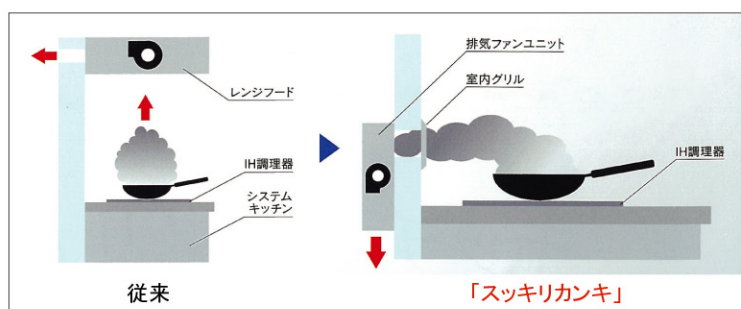
New

ヨコから吸い込む 排気システムです。



## IH調理器専用 キッチン換気扇 とは

従来のレンジフードは、天井面に設置して排気していましたが、IH調理器専用 キッチン換気扇「スッキリカンキ」はIH調理器に近い壁面に設けたグリルから排気するシステムです。



## スッキリしたデザイン

- もう、キッチンに大きくて目障りなフードは要りません。
- 「スッキリカンキ」なら、小さなグリルだけのすっきりしたデザインです。
- 今までフードでふさがっていたスペースで収納を増やしたり、広々としたオープンスペースに変えられるので従来とは違うデザインが演出できます。
- スッキリ片付いたキッチン廻りをサポートします。
- 室外機が従来型に比べて大幅に小型化、軽量化しました。

## らくらくお掃除

- 室内グリルは耐久性、耐食性に優れたステンレス製です。
- 室内グリルごと取り外して洗えますのでいつも清潔です。
- 最大98%の高い捕集効率により調理時の湯気が広がる前に排気するので壁が汚れにくく、お掃除も楽です。(\*1)
- 室外機も蓋を開けて簡単にお掃除できます。



## 高気密住宅にも対応

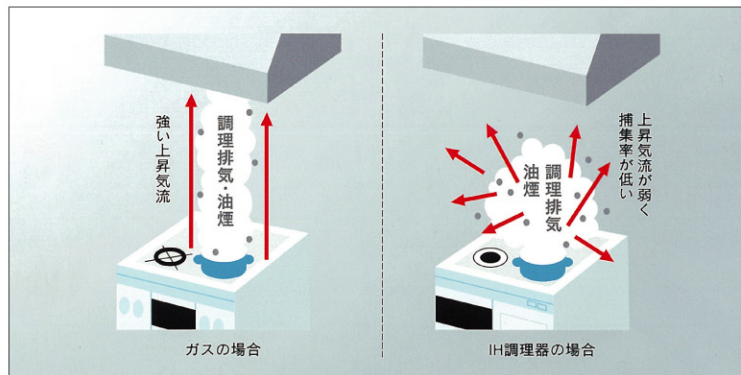
- 同時給排タイプなので給気口が必要ありません。(\*2)
- 逆流防止機構によって従来品より気密性がUPしています。(当社比)(\*3)

## キッチンを快適環境に

- カバーが付いていますので使用しない時は閉めておく事が出来ます。(\*4)
- 逆流防止機構により停止時の隙間風を抑えます。(\*3)

## なぜIH調理器に適しているの？

周囲の空気が暖まることで発生する上昇気流。ガスレンジの調理で起こる現象で、レンジフードの排気口を天井面に設置している理由のひとつです。一方、IH調理器は、調理効率が高いので、周囲の空気を暖めることなく上昇気流を抑えます。そのため、排気口を天井面に設置すると排気効率が悪く、また、天井を下げれば、お料理の邪魔をしてしまいます。IH調理器専用 キッチン換気扇「スッキリカンキ」は、排気口をIH調理器の近くに設置。他の気流の影響を受けにくい理想的な排気システムを実現しました。



## 安全性

- 室外機の扉を運転中に開けるとファンが自動停止します。(\*5)
- お掃除の時、高いところに登らなくてよいので安全です。
- 室外機に鍵(南京錠)がかけられます。(鍵はお客様にてご用意ください)
- 防火ダンパー付きもオプションで対応できます。

(\*1) 急ノッチ、正面排気時(660m<sup>3</sup>/h) (\*2) KA-KVW-SAには給気側がありません。別途給気口が必要です。

(\*3) 構造上、多少の隙間はあります。 (\*4) KA-KVW-SAにはカバーがありません。

(\*5) 通電は即座に切れますが、ファンはしばらく惰性で回ります。



- この製品はIH調理器専用です。ガスコンロ等に使用しないで下さい。
- 台所に給気口を設置してください。
- 電源(1φ100V)は単独回路で、漏電ブレーカーを設置してください。
- 集合住宅ご使用の場合は、事前にご相談下さい。

- 延焼区画等で防火ダンパーが必要な場合には事前にご相談下さい。
- 定期的に(1回/月)に清掃を行ってください。
- 異常の場合は使用を中止し、ご連絡下さい。
- この製品は一般家庭用となります。