Panasonic

壊れて慌てる前にチェックしよう!

冷蔵庫 自己診断表

下記の項目に当てはまるものを✓チェックしてください。

- ☐ 庫内の食材が冷えにくい
- ☐ 庫内のニオイが気になる
- ☐ 庫内の汚れが気になる
- ☐ 運転音が年々大きくなってきた
- ☐ 冷凍庫に霜がつく
- ☐ 節約をしたい
- ☐ 氷のニオイが気になる
- ☐ ドアのパッキンがゆるい
- ☐ 野菜室で野菜が凍ってしまうことがある
- ☐ 何年使っているか覚えていない

2つ以上当てはまる項目があると、今お使いの冷蔵庫の替えどきかも!?

せっかく買い替えるなら自分に合った冷蔵庫がオススメ!

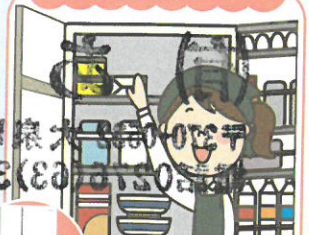
足腰が気になる方は!

真ん中野菜タイプ

NR-SJD5102

身長が低めの方は!

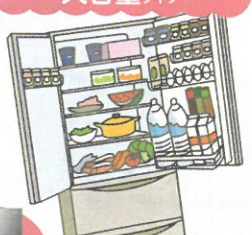
低めタイプ



NR-FPM472S

まとめ買い派の方は!

大容量タイプ



NR-F552XPV

冷蔵庫の置き場所が狭い方は!

スリムタイプ

NR-E412PV

各機種の詳しい機能は裏面をご覧ください。

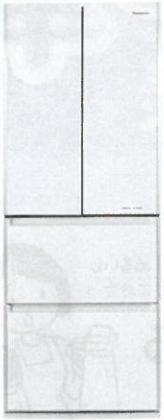
当店おすすめの冷蔵庫 タイプ別

よりすぐりの機能をご紹介

真ん中野菜タイプ

NR-SJD5102

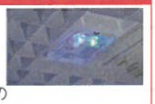
重たい野菜も腰をかがめずラクラク出し入れ！



★野菜室は同じ高さが使いやすい。

"パナソニックの店" 取り扱いモデルオリジナル仕様

「ビタミンアップLED」搭載
LEDのフラッシング照射で、野菜のビタミンCアップ



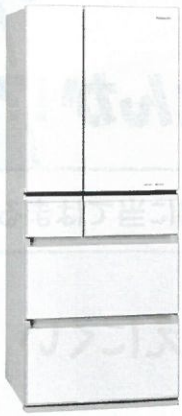
●ビタミンC含有量の比較*1 トマトにLEDの照射なしの時84%。LEDの照射ありの時105%。

日本製 | ワンダフルオープン | 微凍結パーシャル | 定格内容積 505L | 年間消費電力量 315kWh/年 | ビタミンアップLED | 真ん中野菜
ECONAVI | "パナソニックの店"取り扱いモデル | 幅685×奥行699×高さ1,828mm

低めタイプ

NR-FPM472S

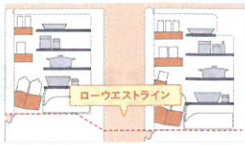
最上段にもラクに手が届く！



★高さ約175cmが使いやすい！

よく見えるから管理しやすい！使い忘れも防止します。

★ローウエストライン



さらに楽な姿勢で出し入れできる。

日本製 | ワンダフルオープン | 微凍結パーシャル | 定格内容積 470L | 年間消費電力量 315kWh/年
ECONAVI | "パナソニックの店"取り扱いモデル | 幅685×奥行692×高さ1,750mm

大容量タイプ

NR-F552XPV

まとめ買いも安心なたっぷり収納

★たくさん入れられて、新鮮保存【肉・魚編】

微凍結パーシャル
約マイナス3℃で微凍結。約一週間おいしく保存。*2

★たくさん入れられて、新鮮保存【野菜編】

Wシャキシャキ野菜室
上段も下段も野菜を適切な湿度にコントロール。鮮度が長持ち。

ECONAVI 日本製 | ワンダフルオープン
定格内容積 551L | 年間消費電力量 296kWh/年
幅685×奥行733×高さ1,828mm

スリムタイプ

NR-E412PV

スペースが狭くても置けちゃう

★スリムだって、たっぷり収納！
ワンダフルオープン

ローラー式 | ベアリング式 ※画像はイメージです

★エコナビでかしこく節約

ECONAVI 収納量や出し入れをセンサーで感知！無駄を見つけて勝手に節電！*3

ECONAVI 日本製 | ワンダフルオープン
定格内容積 406L | 年間消費電力量 300kWh/年
幅600×奥行679×高さ1,818mm
左開きのNR-E412PVLもあります

冷蔵庫のことなら当店まで！

㈲ あい家電
〒370-0532 大泉町坂田2丁目12番2号
電話0276(63)3371

※定格内容積は、日本工業規格（JIS C 9801-3:2015）に基づき、庫内の温度制御に必要でない庫内部品（棚やケース等）を外した状態で算出したものです。※1.チルド設定時の値。パーシャル設定時は約10%消費電力量が増加します。尚、消費電力量は使用条件により異なります。15年新測定方法（JIS C 9801-3:2015） ※2.新鮮凍結ルームを冷凍(ツースター)、製氷室を冷凍（スリースター）で測定した場合の値です。 *1 ●試験依頼先：SLG●試験方法：ビタミンアップLED「点灯」「消灯」の野菜室にて3日間保存●栄養素アップの方法：ビタミンアップLEDの照射●試験結果：パプリカ、トマトのビタミンCの残存量の比較●試験番号：105614R3。●シーン写真・イラストはイメージです。 *2 パナソニック（株）調べ。運転状況や食品の種類・状態や量によって、効果が異なります。●試験依頼先：（株）テクノサイエンス●試験方法：周囲温度25℃、設定温度 パーシャル「中」設定とチルド設定●保鮮の対象部分：パーシャル/チルド切替室（アルミプレートあり）●対象食品 イワシ一尾、包装状態 市販トレイ（ラップ）、保存日数 7日間●試験結果：7日保存後のイワシのK値（初期値11.3%）チルド設定33.7%、パーシャル設定17.7%で、約16%抑制。●K値とは主に魚の鮮度を表す指標です。値が低いほど鮮度が良く、一般に20%以下ではお刺身などの生食が可能とされます。●対象食品 牛ミンチ、豚ミンチ、鶏ミンチ、合いびきミンチ、カレー、ミートソース、肉じゃが、ひじきの煮物、きんぴらごぼう、包装状態 密封容器、保存日数7日間●試験結果：7日保存後の生菌数が10^7未満●試験番号 ミンチ肉：成績書No.16020095-001、カレー：成績書No.16020018-003、カレー以外：成績書No.16020087-001●運転状況や食品の種類・状態や量によって、効果が異なります。●賞味・消費期限を延ばす効果はありません。 *3 エコナビは冷凍室「中」・冷蔵室「中」設定時のみ稼働します。数値はあくまで目安であり、周囲温度、周囲の明るさ、ドア開閉回数と時間、食品の収納状態・収納場所・収納温度などにより効果は異なります。パナソニック（株）試験条件にて算出。日本工業規格(JIS C 9801-3:2015)に基づき算出された消費電力量とは異なります。