

高性能レンタル浄水器で

きれいな水 のある暮らし



高さ 約26cm
奥行 約13cm
幅 約23cm

1日
わずか
60円

レンタル
料金 月々 **1,800円** (税別)
(税込 1,980円)
2年契約

すべてレンタル料金に含まれているので安心です!

- 本体購入費用
- カートリッジ購入費用
- 本体取付・カートリッジ交換費用
- その他メンテナンス費用

さらに 7年目で本体を新品に交換!

<購入した場合>
浄水器本体価格(カートリッジ含む) / 99,000円(税込)
交換カートリッジ / 26,400円(税込)

スーパー
アクアセンチュリー MFH-222
注文番号 144835

【仕様】●材料の種類 / 本体カバー:ステンレス・ABS樹脂、本体ベース:ABS樹脂、カートリッジ:ABS樹脂、ホース:ポリエチレン、切替コック:ABS樹脂 ●ろ材の種類 / 成形成活性炭(鉛除去セラミック配合)・高純度粒状活性炭・中空糸膜、ろ材以外の封入材料:コーラルサンド ●ろ過流量 / 2.5L/分 ●ろ材の交換時期 / 2年(1日30L使用の場合) ●サイズ(約) / 幅230×奥行130×高さ260mm ●重量(約) / 2.9kg(満水時4.3kg) ●日本製

右記の水栓には取り付けられませんのでご了承ください

シャワーノズル式水栓

※その他、特殊な水栓については、センターまでお問い合わせください。

浄水器の取付けとご契約について

ご注文後、7～14日以内に担当者よりご連絡の上、取付け日時を決めさせていただきます。取付け時に、「レンタル契約書」及び「預金口座振替依頼書」にご記入いただきます。取付け時、申込書様がご用意できない場合には、取り付けを致しかねますので予めご了承ください。レンタル料金は毎月6日に、ご指定の口座から引き落としされます。(万一契約をされない場合には契約書及び預金口座振替依頼書はご返送させていただきます。)

途中解約について

浄水器のレンタル契約は2年契約となります。途中解約される場合は解約料が必要となります。2年の契約料金/レンタル料金47,520円(1,980円×24ヶ月)
(例)5ヶ月で解約した場合の解約料金
47,520円-9,900円(1,980円×5ヶ月)=37,620円
上記37,620円を途中解約料金としてご負担いただき、商品をご返却していただきます。

お問い合わせは
株式会社ゼンケン サービス係
☎ 0120-135-232
受付時間 / AM9:00～PM5:00(土・日・祝日を除く)

※イメージ違いなど、組合員様ご都合での返品はお受けできません。万一商品の破損・汚損・お届け違い等ございましたら、商品到着から2週間以内に、生協担当者までご連絡ください。

このカタログの利用に関しては「ならコープ事業約款」に基づきます。ならコープのホームページでご確認いただけます。

1か月間 高性能浄水器レンタル 無料お試し キャンペーン!

2024年
9月末日まで

今なら浄水器レンタルが、1か月間無料でご利用いただけます。
商品にご納得いただけない場合、1か月間は無償で解約できます。

1日30Lを目安にたっぷり使えます!

- ✓ お料理や食材洗いにもおすすめ
- ✓ 経済的「1リットルあたり約2円」
- ✓ 温水対応(50℃まで)で冬場も活躍!
- ✓ 汚れにくいステンレス製
- ✓ 大容量なのにキッチンすっきり

ご存じですか?

全国的に**有機フッ素化合物の汚染**が注目されています

有機フッ素化合物は、撥水剤、消火剤、コーティング剤などに使用されており、分解されにくく、自然環境や人体への有害性が指摘されています。

ゼンケン浄水器は、有機フッ素化合物(PFOS及びPFOA)にも対応した高性能浄水器です。

4つのろ過層が不純物を徹底除去!

国が定めた基準を全てクリア

残留塩素、カビ臭等はもちろん、発ガン性物質のトリハロメタン、農薬、溶解性鉛、有機フッ素化合物(PFOS及びPFOA)等を強力に除去します。

4つのろ過層でおいしいお水に

- 成形成活性炭(鉛除去セラミック配合)
遊離残留塩素、有機化合物に加えトリハロメタンや溶解性鉛も除去。
- コーラルサンド
水の自然な味わいと、まろやかなおいしさをプラス。
- 成形成活性炭(鉛除去セラミック配合)
赤サビや雑菌を除去。
- 高純度粒状活性炭
遊離残留塩素を除去。有機化合物も除去。

切替コック
使用残量がひとめでわかる

水流切り替えカンタン!

浄水 原水 原水シャワー

※1 ※1 表中の数値は使用期間に応じた使用目安です。 ※2 クロロホルム、プロモクロロメタン、ジプロモクロロメタン、プロモホルム ※3 シス-1,2ジクロロエチレン及びトランス-1,2ジクロロエチレン

遊離残留塩素	濁り	総トリハロメタン※2	テトラクロロエチレン	トリクロロエチレン	溶解性鉛
22,000μg	22,000μg	22,000μg	22,000μg	22,000μg	22,000μg
CAT	22,000μg	22,000μg	22,000μg	22,000μg	22,000μg

その他の除去性能 ※4 有機フッ素化合物の一種

鉄(微粒子)	アルミニウム(中性)	PFOS及びPFOA※4	非イオン界面活性剤	フタル酸エステル	細菌
初期除去率 80%	初期除去率 80%	22,000μg	22,000μg	22,000μg	初期除去率 99%以上

※1 ※1 表中の数値は使用期間に応じた使用目安です。 ※2 クロロホルム、プロモクロロメタン、ジプロモクロロメタン、プロモホルム ※3 シス-1,2ジクロロエチレン及びトランス-1,2ジクロロエチレン

※4 有機フッ素化合物の一種

鉄(微粒子) アルミニウム(中性) PFOS及びPFOA※4 非イオン界面活性剤 フタル酸エステル 細菌

初期除去率 80% 初期除去率 80% 22,000μg 22,000μg 22,000μg 初期除去率 99%以上

お支払いに関するお問い合わせは、ならコープコープサービスまでお願いします。

通話料無料 0120-445-152

※携帯電話、奈良県外、IP電話からは0742-34-0243まで。受付時間9:00～17:00(土・日・祝日休み)

製造元
株式会社ゼンケン

※印刷条件により、製品色と実際と多少異なる場合があります。

※税込価格は目安です。本体価格に1.10を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。

ならコープ 7月2回 特別企画 宅配 安心・安全な商品のご案内

注文書の提出 7月1日(月)～7月5日(金) 商品のお届けは 7月19日(金)までに宅配便(共同購入・こまどり便・受取りハウスとは別便)で登録先住所へお届けします。ご購入回7月4回

セラミック加工の最上位モデル! こだわりのくから 日常使いにタフに活躍!

Barcelona Pro

フッ素樹脂を使わない! 雑味の無い美味しさ

THERMOLONTM CERAMIC NON-STICK RESPONSIBLE TECHNOLOGY

特許技術 サーモロン・セラミックコーティング 耐摩耗性に優れたダイヤモンド粒子配合

安心加工 “化学物質を使用しない” フッ素樹脂(PTFE※1)・PFOA※2はもとよりその他のPFAS※2全て・鉛・カドミウムなど、人体や環境に影響を及ぼす化学物質は含まれていません。

お手入れ簡単 “こびりつきにくい” ノンスティック(こびり付き防止)加工を施し、こびりつきにくく、汚れもサッと落とせます。

※2 ご存知ですか? PFAS(有機フッ素化合物)のこと PFASとは有機フッ素化合物の総称。4,700種類以上あり、代表的な物質はPFOSとPFOAです。撥水剤や表面処理剤、乳化剤、消火剤、コーティング剤に幅広く用いられており、フッ素樹脂をフライパン本体に付着させるための助剤に含まれています。自然界ではほぼ分解されないため、生き物の体や水や土に長く残り、地球規模での汚染が問題になっています。発がん性や様々な健康影響も懸念されています。 **グリーンパンには一切使用されていません。**

※1 PTFE(ポリテトラフルオロエチレン)は、高温に加熱すると熱分解によりさまざまな化学物質が発生します。 ※2 PFAS(パーフルオロアルキル物質)・PFOA(パーフルオロオクタン酸)は、残留性が強く分解しにくい物質です。

均一に熱が加えられ 料理がムラなくきれいに仕上がります。

深型なので 炒め物はもちろん 煮込み料理にも

NEW バルセロナ プロ ウォックパン 28cm 注文番号 141631 本体価格 15,300円(税込16,830円) ●幅49.7×奥行28.8×高さ14cm(本体深さ)7.3cm●1,320g

NEW バルセロナ プロ キャセロール 20cm(ガラス蓋付) 注文番号 141623 本体価格 16,300円(税込17,930円) ●幅29.3×奥行(ガラス蓋込み)20.6×高さ15.8cm(本体深さ)10.0cm●本体:1330g、蓋:440g●湯水容量 3.1L

NEW バルセロナ プロ ソースパン 18cm(ガラス蓋付) 注文番号 141640 本体価格 13,500円(税込14,850円) ●幅37.8×奥行(ガラス蓋込み)21.0×高さ16.1cm(本体深さ)8.5cm●本体:960g、蓋:370g●湯水容量 2.13L

NEW バルセロナ プロ エッグパン 14×18cm 注文番号 141615 本体価格 10,500円(税込11,550円) ●幅37.3×奥行14.7×高さ9.5cm(本体深さ)3.3cm●560g

こびりつきにくいから 初心者にも「だし巻き玉子」「厚焼き玉子」が作りやすい

肉じゃがやカレーなど 炒めてから煮込む料理に大活躍!

お味噌汁を作ったり お米を炊いたりするのに 便利なサイズです

使い方のポイント

炒め物、焼き物調理をする際は、中火で30秒～1分間程度予熱してから、少量の油を薄く引いてください。

弱火～中火 熱伝導・熱保有率に優れているため、弱火～中火での調理をおすすめいたします。

使用後は、フライパンの粗熱が取れてから温かいうちに洗剤で洗ってください。

●表面加工(内面・外面):セラミックコーティング ●本体:アルミニウム合金、底面:金属溶射構造、ハンドル:ステンレス鋼、蓋:強化ガラス(全面物理強化)、ステンレス鋼 ●中国製 ※食洗機使用可

様々な熱源に対応 ガス、IH(200V/IH対応)、オープン(本体のみ)、ラジエントヒーター、ハロゲンヒーター

最先端の底面技術 「バランスプロTM」でヘルシー調理

バランスプロ加工により調理面全体がフラットに保たれ、サイドに流れがちなオイルやバターを均一に留めることができ、料理がむらなく美味しく仕上がります。より少ないオイルでヘルシーに調理ができます。

特許技術 IH調理器対応のマグネット加工

熱変形に強く、熱伝導性に優れているので、エネルギーロスがなく全ての調理器に理想的な底面を実現。弱火～中火で十分に調理ができます。

うれしい省エネ設計

本体底部に鉄と銅を練り込み、あらゆる調理機器で効率的に熱を伝える画期的な加工技術です。

■スクラッチガード加工 本体のアルミに新技術のスクラッチガード加工を施し、キズや衝撃にさらに強くなりました。

■チッピング防止加工 縁部に厚みをつけ衝撃などによる欠け(チッピング)を防ぎます。

■外側にもセラミックコーティング 汚れが落ちやすくお手入れも簡単です。

The Original GREEN PANTM

2007年にベルギーで誕生したグリーンパン。安全・耐摩耗性に優れており、プロの料理人からお料理好きの皆さまにまで、愛されるブランドです。