

有機フッ素化合物PFAS (PFOA、PFOS) を しっかり除去します!

PFAS (PFOA、PFOS) 除去性能試験

① vikura浄水器2 ※カートリッジ交換目安の 12ヶ月分(9,200L)通水後	検出せず
② アクアセンチュリースマート ※カートリッジ交換目安の 12ヶ月分(7,500L)通水後	検出せず
③ アクアホーム ※カートリッジ交換目安の 12ヶ月分(11,000L)通水後	検出せず

兵庫分析センター調べ

据置型

置き場所に困らないコンパクトなスタンダードモデル

確かな浄水能力が安全で美味しいお水をつくります

2~4
人用

高さ
23cm

直径
14cm

高性能&気配り設計

●お料理にもたっぷり使える大容量

vikura浄水器2の場合
2ℓペットボトル 4,600本分

●1ℓあたりわずか1.6円の経済性

※1ℓあたりの費用(円)=カートリッジ価格(円)÷浄水能力(L)

- 浄水、原水、原水シャワーが簡単切替
- 50℃までの温水に対応
- 1m以内なら本体の移動も自由自在
- 安心の日本製

6つのろ過層が 不純物を除去します

繊維状活性炭
トリハロメタン・農薬・燃素有機化合物を
強力除去。

粒状活性炭
遊離残留塩素、有害なトリハロメタン
等を除去します。



鉛除去繊維状活性炭
独自の働きで溶解性鉛(重金属イオン)
を除去します。

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。

中空糸膜フィルター
赤サビや雑菌を除去します。

vikura浄水器2 イメージ図



希望小売価格
16,500円(税込)

選べるカラーで
キッチンを華やかに



グリーン

ピンク

除去物質 17+3 浄水能力 9,200ℓ 使用目安 1日25ℓ

カートリッジ交換 1年 温水対応 ~50℃

vikura浄水器2

ブルー:MFH-V92-B グリーン:MFH-V92-G
ピンク:MFH-V92-P

希望小売価格 **33,000円(税込)**

【仕様】●サイズ(約):直径140×高さ233mm●重量(約):1.4kg(満水時
2.3kg)●材質[本体]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:繊維状活性炭、粒状活性炭、鉛除去繊維状活性炭、中空糸膜、
ろ材以外の封入材料/コーラルサンド●ろ過流量:3.0L/分●ろ材の交換
時期:1年(1日25ℓ使用の場合)●日本製

1~3
人用

シンプルな浄水器でどのキッチンにも美しくフィット

高さ
22cm

直径
11cm



※イメージ図



共通交換
カートリッジT
C-MFH-KT
希望小売価格
10,450円(税込)

除去物質 17+3 浄水能力 7,500ℓ 使用目安 1日20ℓ

カートリッジ交換 1年 温水対応 ~50℃

アクアセンチュリースマート MFH-S75

希望小売価格 **25,300円(税込)**

【仕様】●サイズ(約):直径110×高さ220mm●重量(約):1.3kg(満水時
2.0kg)●材質[本体]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:高純度粒状活性炭、イオン交換繊維状活性炭、中空糸膜、
ろ材以外の封入材料/コーラルサンド●ろ過流量:3.0L/分●ろ材の交換
時期:1年(1日20ℓ使用の場合)●日本製

右記の水栓には
取り付けできません。
ビルトイン浄水器を
ご検討ください。



ビルトイン型

キッチンを広く、快適に使えるアンダーシンクモデル

複合
水栓



ひとつで水・お湯・浄水と
使い分けられるエコ仕様



ハンドルで簡単に浄水に
切り換えられます



引き出し可能な
シャワーヘッド付き



※配管はイメージのため
実際とは異なります。

除去物質 17+3 浄水能力 11,000ℓ 使用目安 1日30ℓ

カートリッジ交換 1年

アクアホーム複合水栓 KMD-50-ZK

希望小売価格 **126,500円(税込)**

交換カートリッジ/20,350円(税込)

【仕様】●吐水口までの高さ(約):207mm●耐圧:0.74MPa(7.5kgf/㎡)
●取付穴径:φ35~39mm●付属品:カートリッジ・接続ホース(2本)各
800mm●日本製
※カートリッジはご家庭のシンク下に設置させていただきます。
※施工時間:約2時間

専用
水栓



浄水専用の水栓で
使いやすい



既存の水栓をそのまま活かします



※配管はイメージのため
実際とは異なります。

除去物質 17+3 浄水能力 11,000ℓ 使用目安 1日30ℓ

カートリッジ交換 1年

アクアホーム専用水栓 KMD-50-ZS

希望小売価格 **67,100円(税込)**

交換カートリッジ/20,350円(税込)

【仕様】●吐水口までの高さ(約):196mm●耐圧:0.74MPa(7.5kgf/㎡)
●取付穴径:φ37~40mm●付属品:カートリッジ・接続ホース(2本)各
800mm・片ナット・ナット・付分岐/リブ・フレキ管600mm●日本製
※カートリッジはご家庭のシンク下に設置させていただきます。
※施工時間:約2時間

各浄水器の除去性能*	遊離残留塩素	濁り	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	CAT	2-MIB	ジェオスミン	フェノール類	陰イオン界面活性剤	ベンゼン	1,2-DCE※3	鉄(微粒子)	アルミニウム(中性)	PFOS及びPFOA※4
vikura浄水器2	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	9,200ℓ	初期除去率80%	初期除去率80%	9,200ℓ
アクアセンチュリースマート	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	7,500ℓ	初期除去率80%	初期除去率80%	7,500ℓ
アクアホーム複合水栓・専用水栓	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	11,000ℓ	初期除去率80%	初期除去率80%	11,000ℓ

※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

※製品のデザインおよび仕様は、予告なしに変更する場合があります。 ※製品の色彩は印刷のため実物とは多少異なることがあります。

株式会社 ゼンケン

お問い合わせはフリーダイヤル

0120-135-232 受付時間AM9:00~PM5:00

www.zenken-net.co.jp (土・日・祝日も可)



ピーファス

有機フッ素化合物PFASを一切使用していないフライパン!



セラミック加工の最上位モデル!
こびりつきにくいから
日常使いにタフに活躍!

Barcelona Pro

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。



フライパン用ガラス蓋



バルセロナ プロ フライパン

20cm

希望小売価格
11,000円(税込)

●幅39.7×奥行20.8×高さ10.2cm
(本体深さ)4cm●770g

24cm

希望小売価格
13,200円(税込)

●幅43.7×奥行24.8×高さ10.6cm
(本体深さ)4.5cm●980g

26cm

希望小売価格
14,300円(税込)

●幅47.3×奥行26.8×高さ11.5cm
(本体深さ)4.7cm●1,140g

28cm

希望小売価格
15,400円(税込)

●幅49.6×奥行28.8×高さ11.7cm
(本体深さ)4.8cm●1,300g

ガラス蓋 20cm

希望小売価格
2,420円(税込)

ガラス蓋 26cm

希望小売価格
3,080円(税込)

ガラス蓋 24cm

希望小売価格
2,640円(税込)

ガラス蓋 28cm

希望小売価格
3,300円(税込)

深型なので
炒め物はもちろん
煮込み料理にも



バルセロナ プロ ウォックパン 28cm

希望小売価格
16,830円(税込)
●幅49.7×奥行28.8×高さ14cm
(本体深さ)7.3cm●1,320g

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



バルセロナ プロ エッグパン 14×18cm

希望小売価格
11,550円(税込)

●幅37.3×奥行14.7×高さ9.5cm(本体深さ)3.3cm
●560g

肉じゃがやカレーなど
炒めてから煮込む料理
に大活躍!



バルセロナ プロ キャセロール 20cm(ガラス蓋付)

希望小売価格
17,930円(税込)

●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:1,330g、蓋:440g●満水容量 3.11ℓ

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



バルセロナ プロ ソースパン 18cm(ガラス蓋付)

希望小売価格
14,850円(税込)

●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:945g、蓋:368g●満水容量 2.13ℓ

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。

〈共通〉

●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™」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。



バルセロナプロ



一般的なグリーンパン

特許技術

IH調理器対応のマグネイト加工

熱変形に強く、熱伝導性に優れているため、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 PAN™

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。