



# HR-G3601W NEW

オープン価格\* \*\*\* 右開き

\*オープン価格商品は希望小売価格を定めていません。

○ ガラスホワイト

定格容量  
**358ℓ**

美しいガラスドア

簡単操作パネル

環境&お財布に優しい

霜取りの手間がかからない

高性能  
インバーター  
タイプ

ファン式

冷蔵室 195ℓ (144ℓ)

チルドルームは(12ℓ)

野菜室 86ℓ (46ℓ)

冷凍室 77ℓ (42ℓ)

<>は「食品収納スペースの目安」です。

## いつでも冷たい飲み物をお手入れもラク! 自動製氷システム

急な来客時や、忙しい朝でも安心。水を入れておくだけで、自動で製氷できて便利です。お急ぎの時も大丈夫。最短90分\*で急速製氷できます。

\*試験方法:周囲温度25℃。急速モード設定時、ドア開閉なしの場合。(当社実験による)製氷能力は冷蔵庫の使用状況や外気温で変わります。



## 丸洗いOK!いつも清潔な製氷皿

製氷皿は取り外して丸洗いできます。お手入れが簡単で、いつでも清潔な水をつくれて安心です。



## 夜でも安心の防音シート付き

製氷時の氷の落下音をしっかり抑えて、夜中でも静か。睡眠も妨げません。



動画でチェック!



## 野菜がたっぷり入って、みずみずしさもキープ! うるおい野菜室

まとめ買いした野菜も、みずみずしさをキープしたままたっぷり保存。真ん中野菜室だから出し入れもラクラクです。



## たっぷり大容量86L\*

まとめ買いした野菜もゆとりを持って保存。美味しい野菜をたくさん食べられます。

\*数値は定格内容積です。

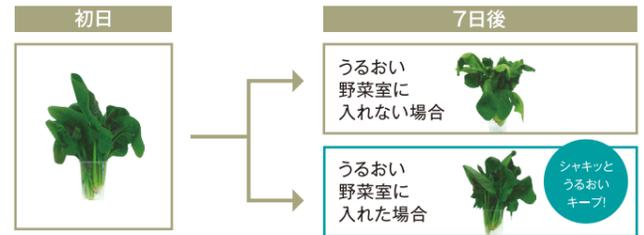


動画でチェック!



## 乾燥から野菜のうるおいを守る!

冷気ガード仕切板が、冷気が直接野菜に当たるのを防ぎ、野菜のうるおいをキープ!乾燥を防ぎ、新鮮に保ちます。



## 解凍いらずで、食材を美味しく保存! セレクトチルド室

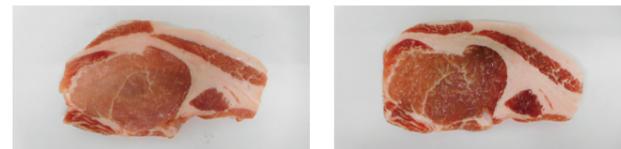
食材に合わせてボタンひとつで微氷結/チルドを切り替え

### -3℃\*1~0℃ 微氷結

冷凍せずに鮮度長持ち

凍る直前の-3℃~0℃で生鮮食品の鮮度をキープ。例えば、豚肉を「微氷結」で保存すると、長時間経過した後も鮮度と美味しさを保つことができます。

7日後もお肉の鮮度をキープ\*2



保存前

「微氷結」にて保存後

食材をスピーディに冷やせる冷却アルミプレート付属



### 0℃~3℃ チルド

美味しさ、食感、色味を損なわずにキープ

0℃~3℃の低温で、食材の美味しさ、食感、色味を保ちます。お豆腐などのなめらかな食感も損なわず保存。常備菜の保存にも活躍します。



\*1 周囲温度32℃。冷蔵「中」設定、冷凍「中」設定、セレクトチルド室「微氷結」設定時、ドア開閉なしの場合。(当社実験による)  
\*2 当社調べ。運転状況や食品の種類、状態によって、効果が異なります。

動画でチェック!



## お鍋をそのまま冷蔵室へ!食パンはまるごと冷凍室へ! たっぴり収納

冷蔵室はお鍋も背の高いミキサーもそのまま入ります。冷凍室は食パンを切らずに冷凍できる余裕の収納力!まとめ買いした食品もきれいに整理してストックできます。



## お鍋がまるごと入る、折りたたみ棚付き冷蔵室

冷蔵室の棚は位置を調節したり、折りたたむことが可能。用途に合わせてアレンジして使えます。



そのまま使えば、背の低いタッパー、食材がたくさん入る!

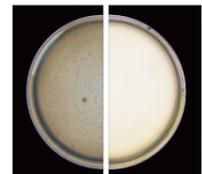
折りたたみ棚で、お鍋も背の高いミキサーもそのまま収納!

## 庫内を清潔に。イオンのチカラで除菌\*1&脱臭!\*2 HI-NANO 対象:冷蔵室

### イオンの力で付着菌を除菌\*1

HI-NANOからのイオンの働きで冷蔵室内の菌の活動を抑制し、食材の鮮度を保ちます。 ●食中毒予防を保証するものではありません。

HI-NANO イオン無し HI-NANO イオン有り



冷蔵室内試験

\*1 HI-NANOの付着菌除菌効果  
○試験機関: TUV SUD Products Testing(Shanghai) Co., Ltd.  
○試験番号:721665246-1.2  
○試験方法: 菌を塗布した寒天培地を冷蔵室の中央で6日間置き HI-NANOの効果を検証した。  
○試験結果: 6日間で菌の除去率99%以上

\*2 運転状況や食品の種類、状態や量により効果は異なります。

### 気になる臭いを脱臭\*2

HI-NANOは冷蔵室の空間にある臭い成分を分解し、空気をきれいな状態に保ちます。臭い移りのしやすい食材を入れても安心です。

\*2 HI-NANOの脱臭効果  
○試験機関: Guangdong Detection Center of Microbiology  
○試験番号: 2021FM14429R01E  
○試験方法: GB 21551.4-2010で定められた方法に従い、冷蔵室内のトリメチルアミン\*濃度の推移を測定  
○試験結果: トリメチルアミン\*濃度が2時間で91%減少

\*3 トリメチルアミンは魚が腐敗すると発生する臭い成分です。  
\* 食品の種類や状態により、臭いが除去しきれないことがあります。  
臭いの強い食品は密閉容器などに入れて保存してください。

動画でチェック!



## 美味しさを閉じ込める急速冷凍

急速に冷凍して美味しさを食材に閉じ込めることで、解凍時に水分とともに美味しさが流れ出にくくなります。

通常冷凍して7日後に解凍



急速冷凍して7日後に解凍



\*ラップに包んで冷凍保存した後、自然解凍。運転状況や食品の種類、状態によって、効果は異なります。

## 余裕の高さと仕切りのある、便利な冷凍室

高さがあるから、上段のトレーに食パンをそのまま収納可能です。大容量で、まとめ買いした冷凍食品もしっかりストック。仕切板は位置を調節できて便利です。



強化ガラス棚

ドアアラーム(冷蔵室・冷凍室)

小物入れ・たまごケース付属