



《富士の湧水》

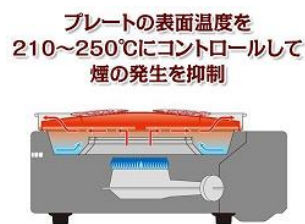
食品安全の最高位の国際規格である『FSSC2200』を取得した工場での衛生／品質管理を徹底。人工添加物を加えない天然水ならではの美味さと安心をお届けします。
チャイルドロック機能の他、ボタンの位置を乳幼児が触れづらい高さや傾斜角度に設計。

- ①便利な4つの温度機能
「温水・高温水」「冷水・弱冷水」
熱いコーヒーや冷たいお茶、料理や炊飯にもどうぞ！
- ②衛生面
「高温循環機能」の働きでとってもクリーン♪
*高温循環は機器内に温水を循環する機能です。
- ③省エネ
使わない時は、省エネモードで上手に節約！



Iwatani スモークレス焼肉グリル「やきまる」CB-SLG-1

煙を気にせず室内で焼肉ができる！おうちで手軽に焼肉屋さん気分！
プレートの表面温度を210～250℃に一定化させることで、肉の脂が煙化することを抑制します。また、炎の上に肉の脂を落とさず、スムーズに水皿に落とすことで煙の発生を抑制します。
プレートはフッ素加工されているのでこびりつかず、お手入れもカンタンです。
卓上でも場所を取らないコンパクトサイズ、収納時も省スペースです。



Iwatani 除菌消臭剤「パナラウムケア」

「二酸化塩素」で菌・ウイルス・ニオイを低減 効き目は2ヶ月
置き型ジェル剤で空間の除菌・除ウイルス・消臭
反応型二酸化塩素の働きで細菌、カビ類、タバコ臭、ペット臭、腐敗臭、汚物臭、汗臭などの臭い物質を低減
本体フタに内蔵のフィルタによる最適濃度維持機能



【ハイドロカット】

ハイドロカットは、燃焼時に二酸化炭素を発生しない、クリーンなガスとして注目されている水素ガスをベースに、炭化水素系ガスを混合し、より性能を高めた新開発の環境対応型溶断用混合ガスです。各種鋼材切断、ろう付け、一般加熱においても、従来のアセチレンと同様に使用することが可能です。



ハイドロカット用47リットルシームレス容器

●ハイドロカットの特長

水素ガスをベースにした環境対応型溶断用混合ガス「ハイドロカット」は、優れた「安全性」「環境性」「作業性」を誇ります。

- ①混合ガスの供給のため、一般高圧ガス容器の中古容器の転用ができ、余剰容器の活用が可能です。また、アセチレンでは不可能であった中型集結容器により、容器交換作業の安全性・作業性の改善が可能です。
- ②二酸化炭素の排出量はアセチレンから70%、天然ガスから50%削減可能です。
- ③放射熱が小さいため、溶断作業中の熱影響が少なく、作業者の暑さ軽減とすすの発生がほとんどない（火口が詰まりにくい）ことによる作業環境の改善が可能です。
- ④空気よりも軽いため、滞留しにくく、逆火も起こりにくいため、安全性に優れています。
- ⑤圧縮ガスであるため、アセチレンでは不可能であったガス残量管理が可能となり、在庫管理が容易になります。

●ハイドロカットの切断性

ハイドロカットはアセチレンと同様に切断面の品質も良好です(当社実験比)。
軟鋼(SS400)表開先45° 板厚25mm 切断速度250mm/分



ハイドロカット切断面
(粗さ: Ra6.845 μm Rz38.340 μm)



アセチレン切断面
(粗さ: Ra6.992 μm Rz41.014 μm)

●専用機器

ハイドロカットには、専用の圧力調整器と乾式安全器(産業安全技術協会認定品)を必ずお使いください。



乾式安全器と圧力調整器



圧力調整器 YI-11



乾式安全器(認定品)HFC-1