

ダイキン「HH」クッキングヒーター」をご購入のお客さま

納入レポート



兵庫県 加古川市 佐藤様 邸

●家族構成：ご夫婦とお子様2人 ●リフォーム：平成19年5月竣工

20年程前に家を建てられた佐藤様のお住まいは、小高い丘の自然に囲まれた理想のお家。数年前から省エネ性・快適性を求め、オール電化ライフを強く望まれていました。

長年のオール電化の夢、今その想いが実現しました。

一度は立ち消えたオール電化の夢。

佐藤様の熱源は、灯油とボイラーで給湯し、調理にはプロパンガスをお使いでした。しかし、数年前からガスコンロまわりの油污れがとても気になり、加えて省エネ性を考え、HHクッキングヒーターとエコキュートでのオール電化ライフを強く望まれていました。ところが、佐藤様の給水関係の問題で実現が難しく、オール電化の夢が立ち消えてしまいました。それでも、ガスコンロは使いたくなかった佐藤様は、仕方なく電熱コンロを用い調理される日々を過ごされていました。そんな折、(株)タナカレイダンの田中様と出会い、オール電化の夢をご相談。田中様の独自の提案から長年の夢を実現されました。



お気に入りのシステムキッチン。

佐藤様のシステムキッチンは、20年前はまだ普及していなかったオープンスタイル。リフォームにあたり、オーダーメイドゆえにそのままではHHクッキングヒーターがうまく納まらないという問題が出て来ました。しかし、これも(株)タナカレイダン様のアイデアと工夫でスムーズに納まることができ、今では楽しいクッキングタイムを過ごされています。

**オープンキッチンなのに
魚焼きのニオイが
気になりません。**



HHクッキングヒーターの便利機能でお料理を楽しんでおられる佐藤様。特に気に入ったのが「魚焼きのオート料理機能」だとか。「好みのセレクトボタンを押すだけで、お魚に美味しそうな焦げ目がつき、でき上がるのが嬉しいです。それに、魚のニオイもほとんど出ず、隣接のリビングに広がらないから快適です」と楽しそうに笑顔で語られた奥様。また、天ぷらも上手く温度調理ができることや、お掃除もラクなことなど、HHクッキングヒーターで省エネと快適さと使いやすさを一挙に実現され、本当にご満足の様子でした。

**大きな負担だった今までの光熱費。
オール電化で約半分近くになりました。**

佐藤様のお風呂は、灯油を使ってボイラーで燃焼するタイプ。毎月の燃料費と光熱費はバカになりませんでした。しかも、特殊なシステムの24時間風呂により、加熱ヒーターとポンプ駆動のコストも合わせると、約30,000円もかかっていた。ところが、今回オール電化リフォームで給湯をエコキュートに換えられ、月々10,000～13,000円とのこと。光熱費の節約とともに、今までの燃料補給の煩わしさから解放された佐藤様。今では、快適なバスタイプをご家族で楽しんでおられます。



株式会社タナカレイダン
代表取締役 田中 彰 様

佐藤様邸のキッチンが、こだわったものを使われておられたため、コンロの形状も独特で、そのままではHHクッキングヒーターを入れることが出来ませんでした。少しキャビネットも触らせていただき、独自で工夫をし、HHクッキングヒーターを入れさせていただきました。今回ご夫婦の夢が叶うお手伝いが出来て、本当によかったと思っています。

■施工：株式会社タナカレイダン 様

■ご採用機種

- エコキュート：EQ37GFCV
- HHクッキングヒーター：HH4GBSS

