

S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

あなたの暮らしと美しく調和する、ライフスタイルエアコン

三菱電機
ルームエアコン霧ヶ峰
FLシリーズ



■こだわりの快適性能

快適な体感温度を検知する
ムーブアイ極(きわみ)

エアコン本体に搭載した赤外線サーモセンサー「ムーブアイ極」が、床・天井・壁などの住空間の温度、部屋にいる人の位置、手先・足先などの部位を含む体の温度変化を0.1℃単位で測定し、快適な風をお届けします。



風を自在にあやつる
匠フラップ

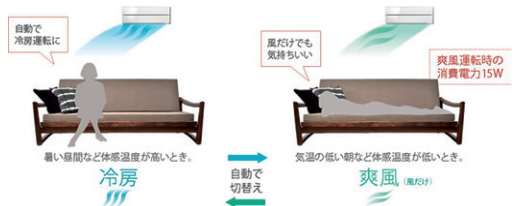
左右に独立した4枚のフラップが2つの異なる気流をコントロールし、2人同時に快適な風を届けられるほか、間取りに合わせて左右別々に送れるため部屋をくまなく暖められます。



■こだわりの省エネ性能

お部屋にいるときも、
ハイブリッド運転で快適&節電

例えば夏は「扇風機」と「エアコン」のいいとこ取り。体感温度に合わせて、2つの運転を自動で切替え。ムダな消費電力を抑えます。



■こだわりの清潔性能

ハイブリッド
ナノコーティング

熱交換器・ファン・通風路に特殊コーティングを採用。エアコン内部を清潔に保ち、運転効率の低下を防ぎます。

はずせる
ボディ

外フラップを取り外してパーツや内部のお手入れを手軽に行えます。



フィルター
掃除の
タイミングをお知らせ

クリーンランプがオレンジに点灯したら、フィルターお掃除のタイミング。



これからはエアコンも、ライフスタイルで選ぶ時代へ、をテーマに三菱電機からライフスタイルエアコン 霧ヶ峰FLシリーズを発表、ただいま好評発売中です。エアコンの本質である快適さと省エネ性能はそのままに、どこまでもシンプルで研ぎ澄まされた意匠を実現。お気に入りの空間と美しく響き合い、体だけでなく心までも満たしてくれるエアコンです。空調技術を追求するだけではたりつくことのできない、ほんとうの「きもちいい」暮らしをしてみませんか。

Makoの
今月の
レシピ
第116回



このソースは
冷蔵庫で3~4日
は保存ができます。



“フレッシュトマトの冷製パスタ”

少しづつ日中の暑さが増し、トマトが赤くて美味しい季節になりましたね。最近私は箱買いが当たり前になりました。そのうちの半分はフレッシュのままとマトソースに！つめた〜く冷やしておけば、暑くてあまり火を使いたくない日や忙しい時にもササッと出来ちゃう冷製パスタはもちろんのこと、お肉や魚のソテーやフライ、ピザトーストなどにも大活躍ですよ〜！

材料 (2人分)

- パスタ.....250g
- ミニトマト.....2個
- バジル.....適宜
- オリーブオイル.....適宜

■フレッシュトマトソース

※ソースは作りやすい分量です

- トマト.....大3個
- ケチャップ.....大さじ6
- タバスコ.....お好みで適宜
- ドライオレガノ.....小さじ2
- コショウ.....適宜
- めんつゆ.....大さじ1
- ガーリックパウダー...小さじ2
- オリーブオイル.....100ml

作り方

- ① トマトはヘタを取り、皮付きのまま1.5cm程の角切りにする。
- ② ソースは全ての材料をしっかりと混ぜて、冷蔵庫に入れてしっかりと冷やしておく。
- ③ パスタは表示よりも1分ほど長めに茹で、お湯を切ってから滑りを冷水で揉み洗いし、氷水でしっかりと締め、水気をきっちり切る。
- ④ ③をお皿に盛り、冷やしておいたソースをかけ、2つにカットしたミニトマトとバジルを飾る。
- ⑤ お好みでオリーブオイルをまわしかけて食べる。