

特許
取得

VAKUEN.

真空保存容器

真空に密閉保存することで、食材の酸化を防ぎ

食材本来の **栄養** **鮮度** **食感** **香り** **風味** を守ります。



※食材の種類や状態、保存環境によって異なる場合があります

真空密閉

レンジOK

耐熱100℃

冷凍OK

耐冷-30℃

ボタン1つで簡単。

自動で真空保存

ボタンを押すと自動で空気が排出され、真空状態が作られます。容器内が真空になると自動で停止するため安全です。

鮮度を
保つ

酸化を
防ぐ

栄養を
守る



細部まで使いやすい。

便利で優れた機能性

便利な機能性

- ✓ 電子レンジOK (2分以内)
- ✓ 冷凍・冷蔵OK
- ✓ 熱湯消毒OK (約30秒)
- ✓ 食洗器OK

毎日の使いやすさ

- ✓ 色・臭い移りしにくい
- ✓ 中身が見やすい
- ✓ 軽くて扱いやすい
- ✓ 耐久素材で割れにくい



液体を逆さにしても。 特許技術の密閉力

特許取得の二重シリコン設計で強力な密閉が可能です。適切な真空状態を保ち、水分蒸発も防ぎます。



特許
取得済

強力
密閉

二重
シリコン

特許取得の二重シリコン構造

強力密閉構造 抗菌処理済み

- ✓ 密閉力の高い二重シリコン設計
- ✓ 抗菌処理を施したシリコンで衛生的



特許取得済み



特許庁から特許権が認められています。

[登録第10-2256336号]

安心・安全へのこだわり。

BPAフリーの素材

健康への悪影響が指摘されるBPA（ビスフェノールA）が一切含まれない、安全な素材を使用。国際的な安全基準の試験にも合格しています。



BPA
フリー

FDA
認証

LFGB
基準適合

FCC
認証

VAKUENnetで、
真空保存をさらに安心・安全に。



水分によるぬめり・変色・傷みを防止

栄養 **鮮度** **食感** **香り** **風味** を守ります。



食材が水分に触れないようにすることで
傷みを防止。微生物も繁殖しにくくなるため
腐敗から守り、新鮮さや食感を保持できます。