

LongFresh[®]

Wine Cellar Line up



專業人士也為之傾倒 地窖冷藏機

1982年，瑞士 福斯特赫爾曼公司開發了具備劃時代功能的加濕貯藏庫。

蔬菜與水果得以保持新鮮，彷彿剛摘下來一樣鮮艷
垂涎取得長時間保存專利技術。

日本福斯特公司 注意到這項獨家鮮度保持功能
1987年日本首次上市 Wine Cellar 它就是 Long Fresh
的前身。

不可思議的是「Long Fresh」取得專利時
已具備 Wine Cellar 的機能
已解決過去一直無法克服的保濕問題。
在氣候相當乾燥的歐洲 相當地受到歡迎
即使於冬季乾燥期，「地窖」也能維持高保濕度。
讓原開發廠瑞士公司也感到驚訝，
於是「Long Fresh」在紅酒大本營的歐洲
也以「Wine Cellar」（紅酒貯藏櫃）開始販售。

2014年4月長期在瑞士製造生產的
Long Fresh 的經典代表款，
以日本製 407series 型號更換過後開始販售。
從此，Long Fresh 系列產品全面變成日本製產品。

氣候的獨特性造成冷熱相差大，濕度變化也相當顯著的
日本Long Fresh 自豪地以唯一日本製的 Wine Cellar，
在全國各地各種相異環境下，仍能游刃有餘，得心應手，
今後預計推向歐洲的酒窖管理員、紅酒專家與愛好者。

LongFresh[®]



蘊釀美味飲品——葡萄酒



活性化的葡萄酒

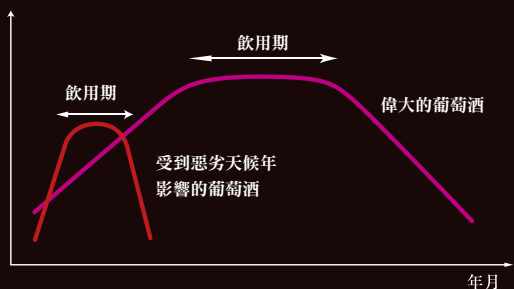
倒注於玻璃杯，香氣四溢的葡萄酒令人心曠神怡。從葡萄園收成在木桶中熟成的葡萄，裝放於瓶中亦需經過數年的歲月熟成，方能更顯成熟韻味。經過數千年的傳承，這是人與大自然奧妙的智慧結晶。葡萄酒就是這樣蘊含生命活力的飲品。

葡萄酒的蘊育（熟成）

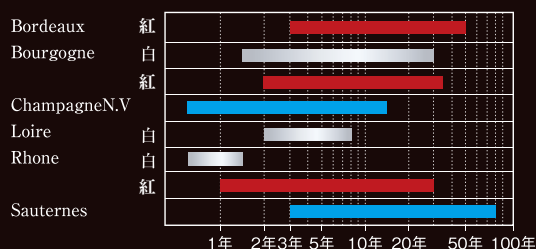
在我們日常生活周遭裡，存在著如醬油、味噌、起司或啤酒等等各式各樣的發酵食品。所謂發酵，係指經由酵母或乳酸菌等等的發酵作用，使原始原料的美味提升，營養價值增高，亦具有高保存性。這裡面不可或缺的是「熟成」，經年累月地存放著，讓其風味與味道等更加和諧美味。事實上，肉類產品亦和發酵產品相同，牛肉若經過二週的熟成，美味也會提升，也有人以此方式作販售。

將葡萄發酵作成的葡萄酒當然也是必須經過熟成的飲品。因等待其可飲用期相當長，目前沒有經過充分的熟成後再來販售的葡萄酒，葡萄酒釀造工廠每年都生產大量的葡萄酒，貯藏空間是否足夠也受到嚴峻的考驗。因此，售出的葡萄酒經過進口商、葡萄酒專賣店等，最後到消費者的手上，也必須等待葡萄酒熟成至飲用期方可享用最美味的香醇濃酒。

〈葡萄酒的熟成〉



〈高級葡萄酒的壽命（基準）〉



葡萄酒飲用時期

葡萄酒各有熟成尖峰，稱之飲用期。熟成期間會依其葡萄酒的產地、葡萄種植地、生產者等等而有所不同，同樣的葡萄酒也會因各葡萄收成年（葡萄收穫期）的情況不同，而使熟成期間產生巨大變化。葡萄每年收成時間不同，在天候良好年收成之葡萄，芳醇香味和濃醇度極佳，形成葡萄酒的大量產出。「好的葡萄才有好的紅葡萄酒」，因葡萄酒也是農作物，記錄收成是正常的事情，我們也能由此獲得很多有用的資訊。

讓葡萄酒熟睡的寢室

葡萄酒釀造廠通常都使用地下稱為地窖的貯藏用房間以進行葡萄酒的熟成作業特別是在葡萄酒為日常飲品的歐洲，世世代代各家的地下都設有地窖，葡萄酒也因而可保存下來。

經年累月保持一定的溫度與濕度，無日光直射的陰暗安靜地窖，正是熟成葡萄酒的最佳寢室

地窖環境

常溫維持14°C左右

濕度保持70%以上

無振晃安靜環境

無日光陰暗環境

通風良好無臭氣



理想葡萄酒保存環境

濕潤 陰涼 的地窖

LONG FRESH 大獲好評的理由

地窖環境的重現

若葡萄酒長期曝露於30°C以上的高溫或5°C以下的低溫環境時，會產生變質，其香味也會有所減損。在四季分明，氣溫與濕度變化明顯的日本環境中，對於葡萄酒來說是個嚴峻的考驗。

如果日本的房屋底下也有如同歐洲一樣的地窖就沒有問題了，但日本飲食文化與住宅狀況的差異，挖掘地窖實有困難。

FORSTER JAPAN 的 LONG FRESH 款就是秉持此理念，以機械性方式重現地窖環境，此技術目前獨步全球，專美於前，也促使本產品自1987年上市以來，廣受酒窖管理員紅酒專家的信賴與愛用。

〈與真地窖相比之
LONG FRESH的機能與構造〉

地下貯藏庫地窖

保持70%以上的濕度

軟木塞保持濕度是重要的，若其有充足的濕度方能保持其本身的柔軟性與彈性。硬化（乾燥）的軟木塞易脆，不只是拔出時可能會造成碎裂，也會因和酒瓶無法密接而失去原有作用。軟木塞可防止空氣滲入造成氧化形成葡萄酒的變質，為支援健全的熟成過程，應維持平均70%以上的濕度。

濕潤

常溫維持於14°C前後

葡萄酒的熟成最適溫度為14°C左右，且保持固定的溫度也很重要。若溫度急遽發生變化時，會造成葡萄酒受損。地窖裡陰涼，一年中溫度多少會有所變化，惟按其季節的遷移速度相當緩和，才不會造成葡萄酒的壓力，得以安眠，故穩定的溫度十分的重要。

陰涼

LONG FRESH

空氣清新 通風良好

不好的味道存在與葡萄酒一起，可能會損及葡萄酒本身的香醇。所以在良好的酒窖環境應減少不良味道產生，創造如同酒窖般的優質環境是必要的條件，為我們所期望。

抑制振動 無日光直射

葡萄酒運輸中，雖有研究指出對葡萄酒的撞擊與振動恐有促進熟成的可能性，但只要不會讓其沈澱物也發生振動的情況下，一般而言是無妨的。此外，研究指出，日光直射，特別是紫外線會影響葡萄酒的品質，故酒瓶上附有顏色也是為防止紫外線傷害。

沈沈入睡

LONG FRESH 貯藏櫃內

「加濕循環方式」保持高濕度

所謂濕度就是水分，為保持貯藏櫃內高濕度，必須定期進行水分的補給。葡萄酒保存期長，保存工作也相對繁鎖。LONG FRESH能不斷地吸取水氣，並採用獨家的「加濕循環方式」，能輕鬆保持安定的高濕度。

溫度變化最小化

LONG FRESH採用卓越冷卻能力壓縮系統，於炎炎暑氣中，亦能保持濕度與溫度的穩定性。與其他多數採用自然對流冷卻之直冷式系統的廠商不同，本商品採用風扇進行內部空間的空氣循環，亦能解決門的開合造成的溫度上升問題，快速恢復至設定溫度。

H 的葡萄酒

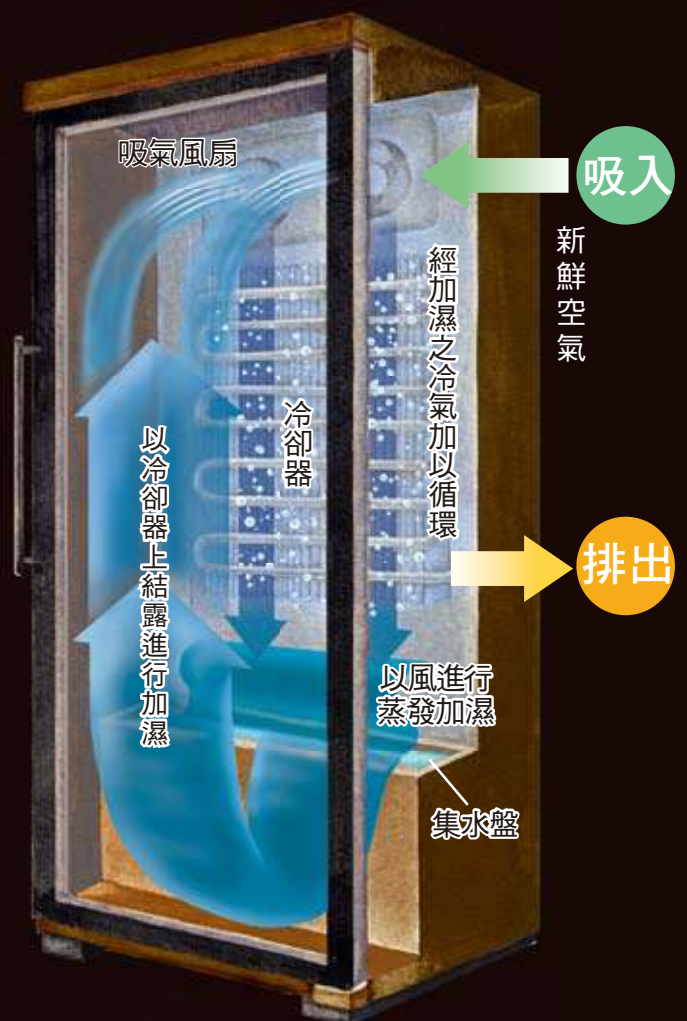
通風良好的紅酒貯藏櫃

與寬敞地窖相比，一般紅酒貯藏櫃內部空間狹小且封閉，對於葡萄酒熟成來說是個不良環境，而本商品LONG FRESH因不斷循環空氣，內部貯藏空氣清新良好，可創造出如同寬敞地窖般的生成環境。

防震處理・抗UV

冷卻器的壓縮機經過防振處理，可阻斷其向貯藏櫃內置酒架的振動傳輸。鋼板門(標準門)不透光，而玻璃門上經過防紫外線處理，可有效阻斷紫外線傷害。

LONG FRESH 的加濕循環方式 重現酒窖般的潮濕與陰涼



上下有通氣孔共兩孔，「空氣交換系統」吸入新鮮空氣，排出貯藏櫃內空氣，讓內部保持清新空氣。將空氣中的水分以冷卻器形成結露，再將加濕過的冷氣慢慢循環，以此「加濕循環方式」，得取代保濕材料等的使用，保持如地窖般的安定高濕度。

- 貯藏庫濕度 平均70%

卓越機能性的葡萄酒櫃

節省能源之 高壓壓縮機

紅酒貯藏櫃的冷卻方式中，若採用冷卻力弱的帕耳帖法或熱吸收法，對於設定溫度的維持，須具備高能源。LONG FRESH 採用冷卻效率優良的壓縮機，每年的電費為帕耳帖法的一半（與本公司產品比較情況下），相當經濟實惠。再者，壓縮式下的冷卻能力相當優越，輕鬆達成設定溫度。

溫度管理安定 保持高濕度

由於溫度與濕度互有關係，為維持高濕度，必須先讓溫度管理穩定。LONG FRESH 因備有冷卻效率優越的壓縮機，以風扇循環冷氣並使櫃內溫度均一化。即使開合門，立刻可回復設定溫度。



水分不須補充 穩定濕度管理

LONG FRESH 採用獨家的「加濕循環方式」，一邊補給外部水氣，並經由風扇將濕潤空氣加以循環。不需特別對水分的補充，即可維持穩定之高濕度（惟冬日乾燥期可能有需要進行水分的補充）

濕度管理能力 雪茄專家讚不絕口

雪茄為維持品質，應保持70%左右的濕度，故比紅酒更難保存。而濕度管理卓越的LONG FRESH，亦深受雪茄研究專家的讚賞，於百貨公司賣場、全國有名的雪茄專賣店也被當作雪茄用保管庫使用（HUMIDOR），大獲好評。其他，如起司專賣店也被當作熟成庫使用。



內部由單排置酒架層層堆疊而成

考量到酒瓶放入與取出的便利性，LONG FRESH 以全段裝設置酒架為標準配備。本目錄中說明之收納瓶數係指在各層置酒架上僅堆疊一排的酒瓶。（計算標準以波爾多酒瓶為準）。不論短期保存（每日存放）或長期保存等等各式各樣的紅酒管理，皆以「每層置物架上放置一排紅酒」為標準。再者，每層置酒架上僅放置一排紅酒，可促進冷氣對流，並減輕貯藏櫃內濕度凝結的問題。



photo:ST-NV270G (B)

細長型酒瓶亦可收納



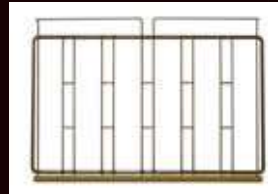
本商品不僅適用日本製的寬粗酒瓶，德國製的細長酒瓶亦可收納。

精心設計置酒架

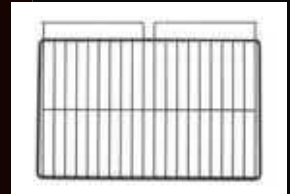
○ST-AF140 ○ST-SV140G ○ST-NV270 ○ST-NV270G
為酒瓶安定度高設計的置酒架。而

○ST-SV270G ○ST-407 ○ST-407G ○ST-407FGII
鐵框間隔均等，若收納勃艮第酒，可增加收納瓶數。

（ST-SV270G70瓶⇒90瓶、ST-407/ST-407G/ST-407FGII
120瓶⇒146瓶）

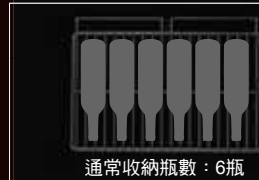


高安定度的置酒架



均等間隔鐵架

●ST-SV270G 均等間隔架

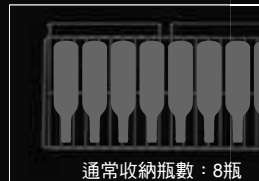


通常收納瓶數：6瓶



勃艮第酒瓶：8瓶

●ST-407 / ST-407G / ST-407FGII 均等間隔架



通常收納瓶數：8瓶



勃艮第酒瓶：10瓶

展示效果佳的傾斜架

本公司備有選購品傾斜架，能提供方便辨視紅酒標籤，並兼具外觀展示效果。亦可有助於紅酒沈澱物的除去。

※相較於平面架（標準配備），收納瓶數減少。

型號140系列（36瓶收納）專用

ST-SV140G, ST-AF140

平面架一層可收納6瓶，而傾斜架一層可收納5瓶。最上層為標準模式，裝設有傾斜架。



型號270系列（70瓶收納）專用

ST-SV270G, ST-NV270G, ST-NV270

平面架一層可收納6瓶，傾斜架備有二段式傾斜，每層可收納5瓶。



型號ST-407系列（120瓶收納）

標準配備的置酒架可傾斜作為傾斜架使用。（詳情請參閱第10頁）

New Release

出發點 & 龍頭地位 ST-407系列 新上市

以瑞士技術為出發點
廣受酒窖或主廚等多方專業人士的愛戴
Forster japan 製的經典代表款 躍升至龍頭寶座
搭載新機能，機能無限升級

新內建 多功能數位面板

內建於控制面板的控制組件。數位溫度顯示，可讓您輕鬆檢視酒櫃內的溫度及設定，可隨時查看葡萄酒的保存並控制。※注1



當紅酒貯藏櫃顯示有異常時，可及時通知顧客，故該顯示機能相當重要。

溫度異常警告機能

當發生設定溫度範圍外的高溫或低溫異常狀況時，電子板會出現紅燈警報鈴響。具備防止失誤機能，如門忘記關閉或酒瓶跑出造成門半開狀態等。

感應器異常警告機能

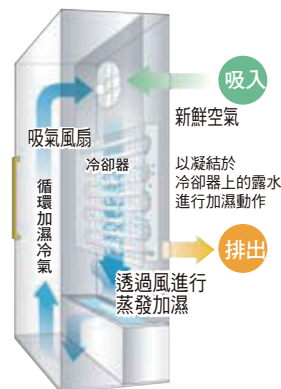
當溫度控制感應器發現異常時，電子板上會出現紅燈警報鈴響，以提醒注意紅酒狀況。

感應器錯誤支援機能

當溫度控制感應器發生斷線等狀況時，控制部可進行獨立程式運轉（替代運轉），能自動偵測到問題發生，不必透過感應器，且電子板上會顯示錯誤，並以警鈴聲通知使用者。而且，貯藏櫃內可維持比周圍外部氣溫更低的溫度，機能卓越令人安心。此外，即使溫度感應器發生問題，本體裝設有感溫感應器控制溫度之保護回路加以防禦，令人放心。亦即，唯有在雙感應器皆發生問題時，感應器錯誤支援機能才會發揮作用。

保持高濕度環境 不費力

紅酒貯藏櫃內為維持彷彿在地窖中的高濕潤度，通常需要定期進行水分補給。LONG FRESH不斷地由外部吸取水分，並用風扇將潮濕的空氣加以循環，形成「會呼吸的紅酒貯藏櫃」。終年維持安定的高濕度，輕鬆不費力。（冬日乾燥期可能有需要補充水源）



溫度變化最小化

搭載新開發的雙 DC FAN，於酷熱炎夏中仍能維持溫度。支援強力冷氣循環，貯藏庫內溫度可保持均一，即時化解門開合造成溫度上昇現象。再者，電扇馬達DC化，裝設新高亮度照明LED。

極力排除貯藏櫃內熱源，輕輕鬆鬆節能省源。※注2



SV Line



ST-SV140G (M)



ST-SV140G (P)



ST-SV270G (M)



ST-SV270G (P)



ST-NV270G (B)

防震處理

冷卻用壓縮機 採用新設計
靜音規格
支架部位有雙重防震設計
，可以抑制向櫃內的振動
傳達。



自由配置的掛勾式鐵架

與過去產品不同，不需要另行選購傾斜架，導軌上放置
1.25mm螺距的掛勾調節，不僅可平放自由展示無礙，也
可傾斜放置以去除沈澱物。適用如波爾多或阿爾薩斯等
細長酒瓶，不用再作調整；而對於收納香檳及勃艮第等較
寬粗的酒瓶，可能須要調整架子的高度。此外，架子的
傾斜度可基於掛勾的高度再往上調整六段（2°-4°）。

※注3



自動關合門系統

不僅可以預防忘記關門，慢慢自
動關閉系統（請參照右圖），不
會震動本體。



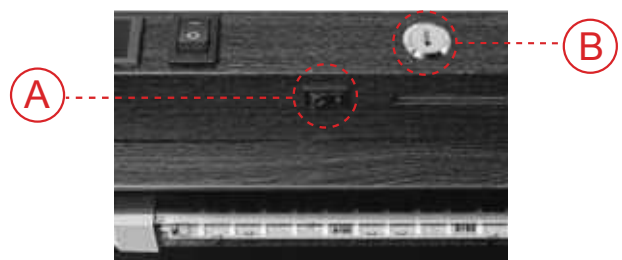
UV防紫外線平板玻璃

時尚優美的平板強化玻璃門，能有效隔絕有害紫外線（
99%阻斷率）。再者，針對日本各處銷售店多年販售和
消費者的使用經驗及玻璃強度試驗得知，若有500G鐵
球從150CM高度落下擊中，玻璃也不會破裂，具耐久性
強的專業規格。

Ⓐ 電源開關 Ⓑ 門鎖（鑰匙）

Ⓐ緊急時或進行修理時，不必特地拔掉電源線，可關閉電
源即可。Ⓑ上鎖固定住可防止災害發生的損傷。能保存您
重要的收藏品。

※注4



選購黃金架



貯藏櫃中高亮度LED燈
光閃閃發光反射於酒瓶
上。本公司另備有展示
效果極緻優越的黃金架
，歡迎選購。保證為貴
店帶來加倍的促銷宣傳
效果。

※注1. 外部氣溫低時，可以壓縮機和電熱器併用維持溫度，溫度顯示感應器設定的溫度會頻繁變化。因此，顯示部的溫度可能會頻繁變化或與實際貯藏櫃溫度相異。

※注2. 當周圍的氣溫比設定溫度低時，櫃內的溫度可能會比設定的溫度還低，此時系統將採用加熱器使櫃內溫度上升，保持恆溫的狀態。

※注3. 請勿勉強收納過多酒瓶，恐有破壞機能之虞。

※注4. ST-407FG II 不在此限。門鎖無法作為防止竊盜用。

※關於規格・安裝必要尺寸圖，請參照第22頁。

CLASSIC Line



ST-407G (WB)



ST-407FG II (WB)



ST-AF140 (WB)



ST-AF140 (BS)



ST-NV270 (B)



ST-407 (WB)

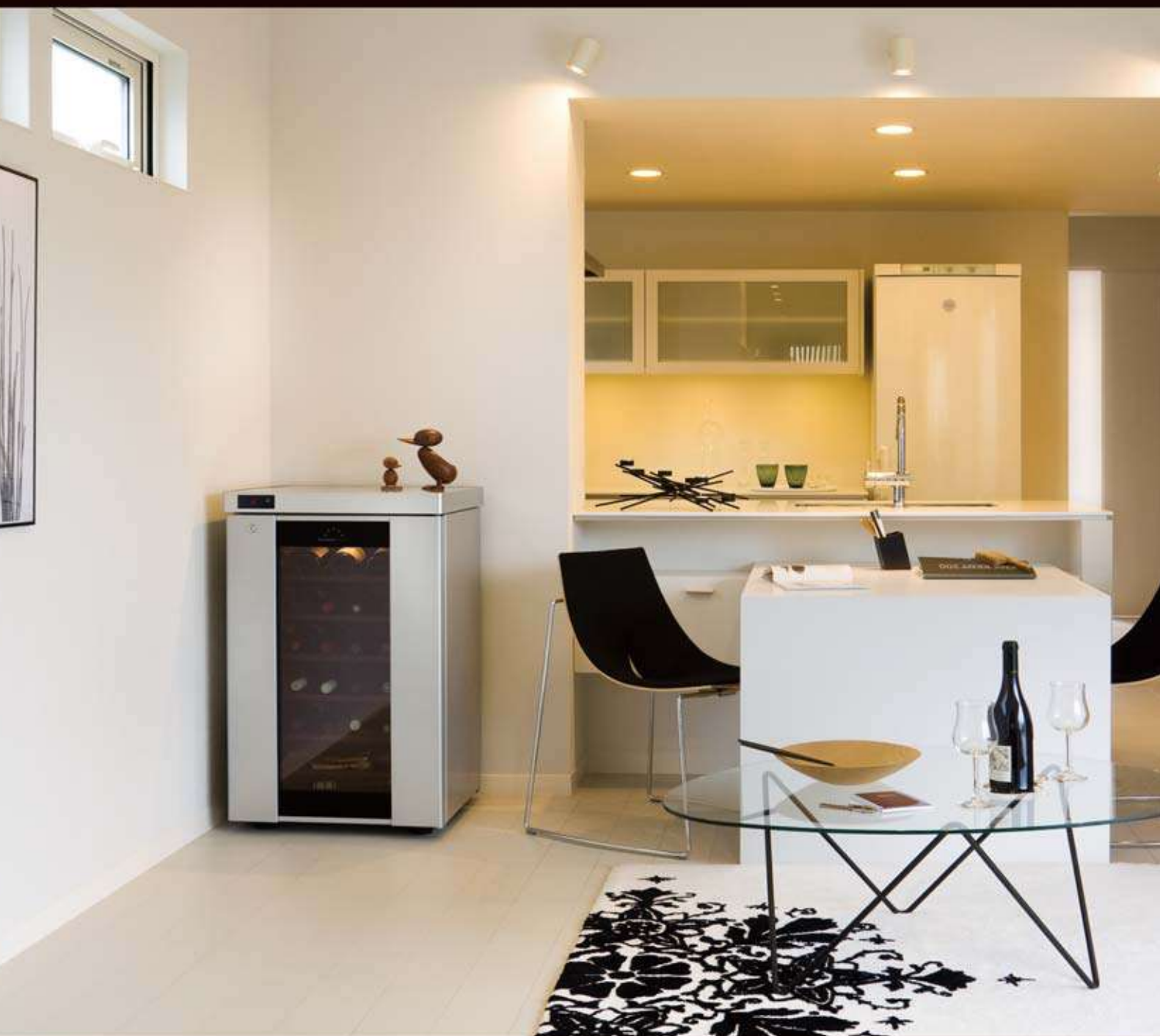
STANDARD Line











紅酒櫃變成高級室內裝飾品

兼備機能的時髦設計品

襯托收藏紅酒之美 不論商業展示用或自家用

穿梭在形形色色空間裡 不變的優雅和諧

SV
Line

ST-SV140G (M)
ST-SV140G (P)

- 紅酒收納瓶數36瓶

- 色款：深灰／白金
- 門款：玻璃門
- 開式：右開
- 外形尺寸：604(W) x 591(D) x 930(H) mm



ST-SV270G (M)
ST-SV270G (P)

- 紅酒收納瓶數70瓶
(勃艮第酒／90瓶 詳情請參閱第8頁)

- 色款：深灰／白金
- 門款：玻璃門
- 開式：右開
- 外形尺寸：606(W) x 562(D) x 1513(H) mm



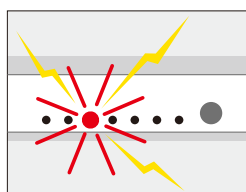
〈 SV LINE 豐富機能 〉



隔熱性能優越兼具設計感的
雙層毛玻璃
(SV140G, SV270G)



粧點紅酒
魅力加倍*
(SV140G, SV270G)



貯藏櫃內高溫狀態時的
警鈴通知系統
(SV140G, SV270G)



顯示目前溫度
LED 溫度顯示
(上段:SV140G, 下段:SV270G)



紅酒管理與防止門不慎
開啓的**鑰匙鎖定**
(SV140G, SV270G)



時尚強化玻璃**天花板**
(SV140G)

- 顯見紅酒標的展示用
傾斜架 (選購品) (詳情請參閱第8頁)
(SV140G, SV270G)
- 防止玻璃門結露的**門加熱系統**
(SV140G, SV270G)
- 防UV玻璃**避免葡萄酒受紫外線損害而變質
(SV140G, SV270G)
- 日本製**
(SV140G, SV270G)
- 時尚**無把手門款式**設計
(SV140G, SV270G)

※請避免貯藏櫃燈長期點亮，以免造成貯藏櫃內溫度上升



長年廣受喜愛的款式

受到酒窖管理員、主廚等各方的熱烈支持，
到目前為止 已成為許多家餐廳或紅酒專賣店的經典愛用款式，
近來人們風靡在家中享用紅酒，
不只是專家，也是紅酒愛好者的專業紅酒貯藏櫃之首選。

CLASSIC
Line



日本製
70瓶

ST-NV270G (B)

- 紅酒收納瓶數70瓶

- 色款：棕色
- 門款：玻璃門
- 開式：左/右開
- 外形尺寸：606(W) x 562(D) x 1,513(H) mm



NEW
日本製
120瓶

ST-407G (WB)

- 紅酒收納瓶數120瓶
(勃艮第酒/146瓶 詳情請參閱第8頁)

- 色款：棕木色
- 門款：玻璃門
- 開式：左/右開
- 外形尺寸：750(W) x 575(D) x 1,760(H) mm



NEW
日本製
120瓶

ST-407FG II (WB)

- 紅酒收納瓶數120瓶
(勃艮第酒/146瓶 詳情請參閱第8頁)

- 色款：棕木色
- 門款：玻璃門
- 開式：兩側開(法式開)
- 外形尺寸：750(W) x 575(D) x 1760(H) mm

〈 CLASSIC Line 多樣機能 〉



一目了然
寬口玻璃設計

(NV270G, 407G, 407FGII)



顯示目前溫度
LED溫度顯示

(上段：NV270G, 下段：407G/407FG) (407FG II)



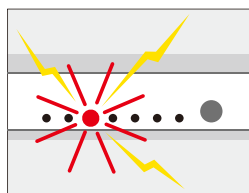
節省空間與冷氣不易洩漏
的無中柱雙開模式

(407FG II)



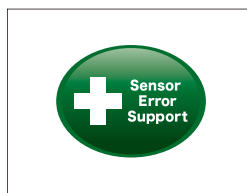
無框設計
無邊框玻璃門

(407FG, 407FG II)



貯藏櫃內高溫狀態時的
警鈴通知系統

(NV270G, 407G, 407FGII)



感應不良時的替代冷卻系統運轉
支援感應失誤

(407G, 407FGII)



紅酒管理與防止門不慎開
啓的鑰匙鎖定

(NV270G, 407G, 407FGII)



顯現展示效果的
裝飾酒架

(NV270G)

- 顯見紅酒標的展示用傾斜架 (選購品)
(NV270G) (詳情請參閱第8頁)

- 左開式 右開式皆有供應
(NV270G, 407G)

- 防止玻璃門結露的門加熱系統
(NV270G)

- 防紫外線的玻璃門
(NV270G, 407G, 407FGII)

- 隔熱性優越的雙層玻璃
(NV270G, 407G, 407FGII)

- 日本製
(NV270G, 407G, 407FGII)

*為避免貯藏櫃內溫度提升，請儘量避免長時打開貯藏櫃內的照射燈



品味極緻純粹 享受蘊育之美味

隔熱性能優越，採用比玻璃門更節源的鋼板門
適用單純用於紅酒的保存與熟成
比玻璃門更輕 擺設配置移動時輕而易舉

STANDARD
Line

ST-AF140 (WB)
ST-AF140 (BS)

●紅酒收納瓶數36瓶

- 色款：酒紅褐色／棕銀色
- 門款：標準門
- 開式：右開式
- 外形尺寸：590(W) x 570(D) x 888(H) mm



ST-AF140 (WB)



ST-AF140 (BS)

ST-NV270 (B)

●紅酒收納瓶數70瓶

- 色款：棕色
- 門款：標準門
- 開式：左／右開式
- 外形尺寸：606(W) x 562(D) x 1,513(H) mm



ST-407 (WB)

●紅酒收納瓶數120瓶
(勃艮第酒／146瓶 詳情請參閱第8頁)

- 色款：棕色
- 門款：標準門
- 開式：左／右開式
- 外形尺寸：750(W) x 575(D) x 1760(H) mm



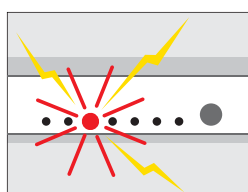
〈 STANDARD Line 豐富機能 〉



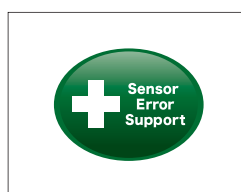
顯示目前溫度
LED溫度顯示
(上段：NV270, 下段：407)



紅酒管理與防止門不慎
開啟的鑰匙鎖定
(NV270, 407)



貯藏櫃內高溫狀態時的
警鈴通知系統
(AF140, NV270, 407)



感應不良時的替代冷卻系統運轉
支援感應失誤
(407)

- 左開式 右開式皆有供應
(NV270, 407)
- 日本製
(AF140, NV270, 407)

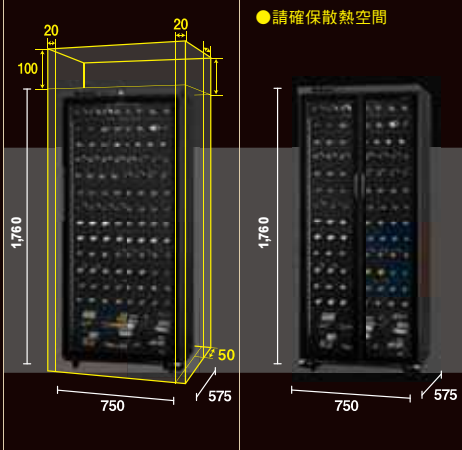
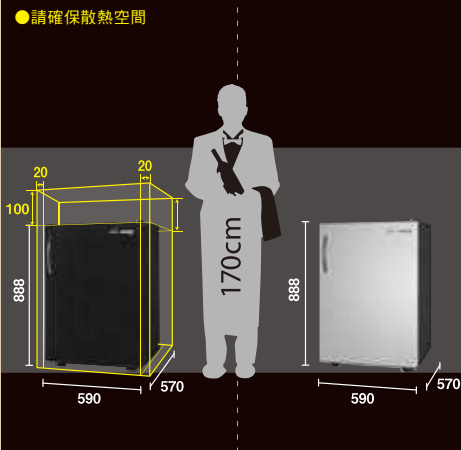
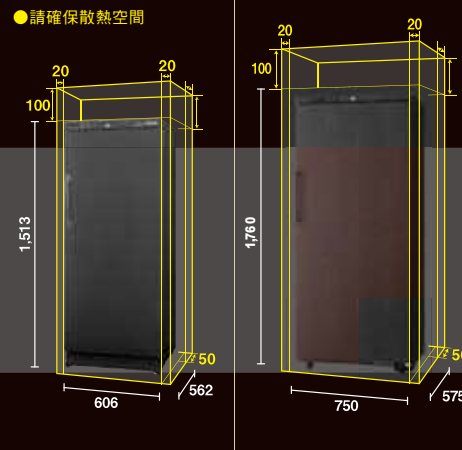
Forster Japan Wine Cellar 規格表

系列名	SV Line				
機種名	ST-SV140G		ST-SV270G		ST-NV270G
色款	深灰 (M)	白金 (P)	深灰 (M)	白金 (P)	棕色 (B)
收納瓶數	36瓶		70瓶 (勃艮第酒 / 90瓶 詳情請參閱第8頁)		70瓶
有效容積 (L)	135		265		265
外形尺寸 (mm)					
門款	玻璃門		玻璃門		玻璃門
右開式 (左把手)	○		○		○
左開式 (右把手)	—		—		○
貯藏櫃內溫度顯示 ^{※1}	○		○		○
溫度調節 ^{※2}	6-18°C (每段2°C調整)		6-19°C		6-19°C
溫度切換	—		○		○
上鎖	○		○		○
電源開關	○		—		—
貯藏櫃燈開關 ^{※3}	○		○		○
定格消費電力 50/60Hz(W)	143 / 143		191 / 191		234 / 234
質量(kg)	56		77		73
製造國	日本		日本		日本
建議零售價	(公開價格)		(公開價格)		(公開價格)

※1 外部氣溫低時，以壓縮機和電熱器併用維持溫度時，溫度顯示感應器設定的溫度會頻繁變化。因此，顯示部的溫度可能會頻繁變化或與實際貯藏櫃溫度相異。
 ※3 長時間點燈將導致貯藏櫃內溫度上升，請避免長時間亮燈。

〔注意事項〕

- 公開價格之商品並非建議零售價，關於價格請洽詢販售店。
- 揭示於本目錄之產品，有可能因改良等因素，未經預告變更內容，敬請見諒。
- 銷售價格不包含運送費用、設置調整費、工程費、使用完畢商品回收費用，以及酒類在內。
- 產品的顏色，可能因印刷品呈現多少和實際有所差異。
- 請勿勉強收納過多酒瓶，恐有破壞機能之虞。
- 收納瓶數以波爾多葡萄酒的酒瓶為計算基礎。
- 電源：單相110V 50/60Hz
- 請避免放置於通風不良場所（倉庫等密閉空間或因內建規格，酒櫃前以門擋住等）、榻榻米、地毯等地面不安定場所、日光直射場所。

CLASSIC Line		STANDARD Line			
ST-407G	ST-407FG II	ST-AF140		ST-NV270	ST-407
棕色 (WB)		酒紅褐色 (WB)	棕銀色 (BS)	棕色 (B)	棕色 (WB)
120瓶 (勃艮第酒 / 146瓶 詳情請參閱第8頁)		36瓶		70瓶	120瓶 (勃艮第酒 / 146瓶 詳情請參閱第8頁)
332		135		260	332
					
玻璃門		標準門		標準門	標準門
○	法式開 (兩側開)	○		○	○
○		—		○	○
○		—		○	○
6-20°C		6-18°C (每段2°C調整)		6-19°C	6-20°C
○		—		○	○
○	線鎖配備	—		○	○
○		—		—	○
○		—		—	—
270 / 270	280 / 280	118 / 118		154 / 154	240 / 235
123	121	39		64	111
日本		日本		日本	日本
(公開價格)		(公開價格)		(公開價格)	(公開價格)

※2 當周圍的氣溫比設定溫度低時，櫃內的溫度可能會比設定的溫度還低，此時系統將採用加熱器使櫃內溫度上升，保持恆溫的狀態。

- 設置時，請以調節器調整至本體的水平狀態。請避免設置於無法保持全面水平狀態的場所。
- 酒櫃中保存的酒，可能會因高濕度環境下酒瓶標籤等處衍生霉菌，對葡萄酒而言也是一個好的保存狀態。
- 廢棄酒櫃，應妥善回收處理，若需經銷商代為回收處理，將酌收回收運費及資源回收費。
- 每年至少清潔一次集水盤或置酒架等等。
- 為確保安全且正確使用本商品，使用前請務必詳閱使用說明書。
- 關於本產品的售後保證，請詳閱使用說明書與保證書。
- 針對酒瓶等收納物恕不作補償，敬請見諒。
- 產品於構造上或周圍溫度過低（5°C）以下時，有可能無法維持設定溫度。
- 在山地等場所，有可能因氣壓變化而造成玻璃門產生裂縫或破裂狀況。

珍貴的葡萄酒珍藏在紅酒貯藏櫃 讓人安心也是重要的一項品質。

信賴與實績

Forster japan為自1987年起專門進行酒櫃的製造與販賣的廠商。來自各方專業葡萄酒專家如酒窖管理員、紅酒專賣店、紅酒進口商、葡萄酒專門雜誌或記者等也給予我們的紅酒貯藏櫃[Long Fresh]很大的支持與肯定。我們是一家經常思考如何使葡萄酒處於更佳狀態下進行保存與熟成的專門廠商。

日本製

Long Fresh系列全權於日本進行製造。如您所知，日本為四季分明的國度，冷熱差與溫度變化也是日本國獨有之特徵。我們呈現的是貴徹品質管理下，適合日本氣候的紅酒貯藏櫃。

售後服務保固期間十八個月

壓縮機等冷媒循環迴路為安心十八個月售後保固期間，其他部分為一年售後保固期間。

提供完整維修服務機制

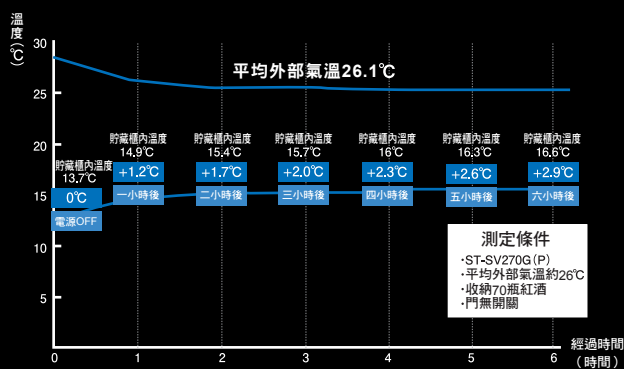
據點廣布全國，能提供各個顧客快速售後服務。若有必要進行修理時，將於顧客處最近的據點往府上進行修理。

修理，產品相關
諮詢窗口

TEL/ 03-328-7070

【受理時間】 週一~週五 9:00-18:00 週六、日國定例假日除外

停電時紅酒貯藏櫃的處置應對方式



※ 外部氣溫、紅酒貯藏櫃的設備環境、停電前紅酒的收藏狀況將導致溫度上升幅度有所差異。

- ◎當紅酒貯藏櫃於使用中發生停電時，建議將電源線自插座拔起。若有使用馬達等家電產品，供電狀態下，使用大量電流，而由停電到恢復供電狀態時，所有的家電產品因同時運轉，可能會出現保險絲斷裂或電流斷路器跳電等現象，對於電氣製品有不好的影響。
- ◎停電前或停電中若追加保存紅酒，將造成貯藏櫃內溫度升高，請儘量避免。
- ◎停電中為維持貯藏櫃內的溫度，請儘量減少開關門的次數。將冰凍的蓄冷劑或冰塊袋放入貯藏櫃中可抑制溫度的上升。
- ◎實際停電時，貯藏櫃內溫度會緩緩上升，請參考左圖。

CR 仲博科技股份有限公司
CHAILEASE RESOURCES TECHNOLOGY CO.,LTD

33375 桃園市龜山區復興一路361號5樓
TEL:(03)328-7070 FAX:(03)328-7079
http://www.crtc.com.tw/

●對本產品有興趣者，歡迎來店洽詢。