

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20418-319	株式会社クイックパック	0564-59-3525

マルケイクリーン

パワーホワイト

漂白と洗浄が同時にできる
酵素入り低温タイプ洗剤

無リン

酵素の力で汚れを強力に落とす、業務用食器洗浄にぴったりの洗剤です。気軽に使えて、漂白効果も高いので、毎日の洗浄でお使いいただければ、長期間、美しく食器をお使いいただけます。汚れのひどいときには、濃度を上げて、しっかり漂白もできます。



酵素入りだから、
低温でもよく落ちます

タンパク質やデンプン質の分解酵素を配合。常温水の場合でも、汚れはきれいに落とせます。

メラミン食器以外も
洗えます

ガラス、陶磁器、ふさん、流し台のステンレス、タイル洗いにも、酸素系なので安心です。

漂白と洗浄が
同時にできます

毎日の洗浄と同時に、手軽に漂白ができます。無リン・無臭・無刺激性だから安心です。



P5 パワーホワイト 5kg (箱入り)
180×120×250 ¥7,200

P15 パワーホワイト 15kg (箱入り)
245×245×290 ¥19,000

Point

ガンコな汚れもしっかり落とします



汚れがひどい
洗浄前の食器



パワーホワイトで
洗浄後

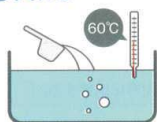
成分表示

主成分：無機塩類、酸素系過炭酸ソーダ、
非イオン系界面活性剤
(リン酸塩は一切含有しません)

添加剤：タンパク・デンプン分解酵素
液 性：弱アルカリ性

使用方法

① 入れる



60℃のお湯1Lに対し、パワーホワイト大さじ1杯(約10g)の割合で溶かしてください。汚れのひどい時は、濃度を上げてください。

② 混ぜる



入れたらよくかき混ぜ、完全に溶かしてください。

③ つける



食器類を15～20分間浸してください。食器類を取り出して清水でよくすすいでください。

ご使用上の注意

- 食器などを長時間浸け置きすると、製品劣化の原因となります。
- 塩素系漂白剤と併用しないでください。
- 漆器・銅・アルミ製品には使わないでください。
- 鉄・プリキ製の洗浄容器では使わないでください。
- 1～2週間に1回程度で使ってください。

オレンジ色品番は特別製品につき価格体系が異なります。