

Catalogue No.

20480-2193

2193 洗剤使用マップ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

81 棚・作業台

82 バスボックス・
洗浄ラック

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

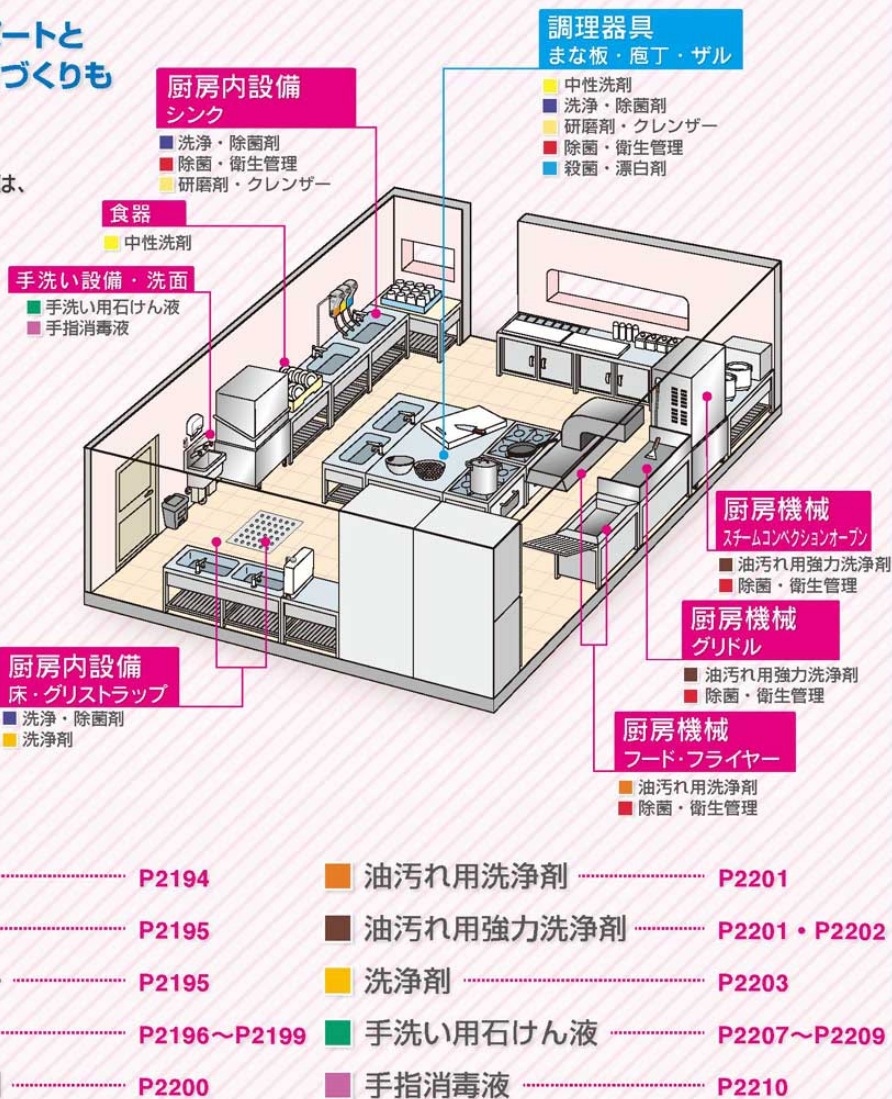
86 清掃・衛生用品

79 店舗備品・
インテリア

80 店舗備品・
防災用品

食の安全・安心のサポートと ともに、衛生的なお店づくりも サポートいたします。

お客様の「食」に対するニーズは、
おいしさやメニューの豊富さ、
健康への配慮だけでなく、「食」
を取り巻く空間が衛生的である
ことが求められています。
安心感と快適な印象のために
ホール・厨房の清潔さは
欠かせません。



■ 中性洗剤	P2194	■ 油汚れ用洗浄剤	P2201
■ 洗浄・除菌剤	P2195	■ 油汚れ用強力洗浄剤	P2201・P2202
■ 研磨剤・クレンザー	P2195	■ 洗浄剤	P2203
■ 除菌・衛生管理	P2196～P2199	■ 手洗い用石けん液	P2207～P2209
■ 殺菌・除菌・漂白剤	P2200	■ 手指消毒液	P2210

酸性	細菌がこの酵素を分解します。 強い酸性はタイルを傷めます。 手肌に刺激を受けます。
中性	長時間の使用でも手肌に優しい。 洗浄力が低め。
アルカリ性	タンパク質や油汚れに強い効果。 アルミや天然ゴムを傷めます。 ぬるぬるしたり、肌荒れの原因に。

水溶液の性質・特徴

