

Catalogue No.

20633-2421

2421 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 洗浄ラック・バスボックス

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

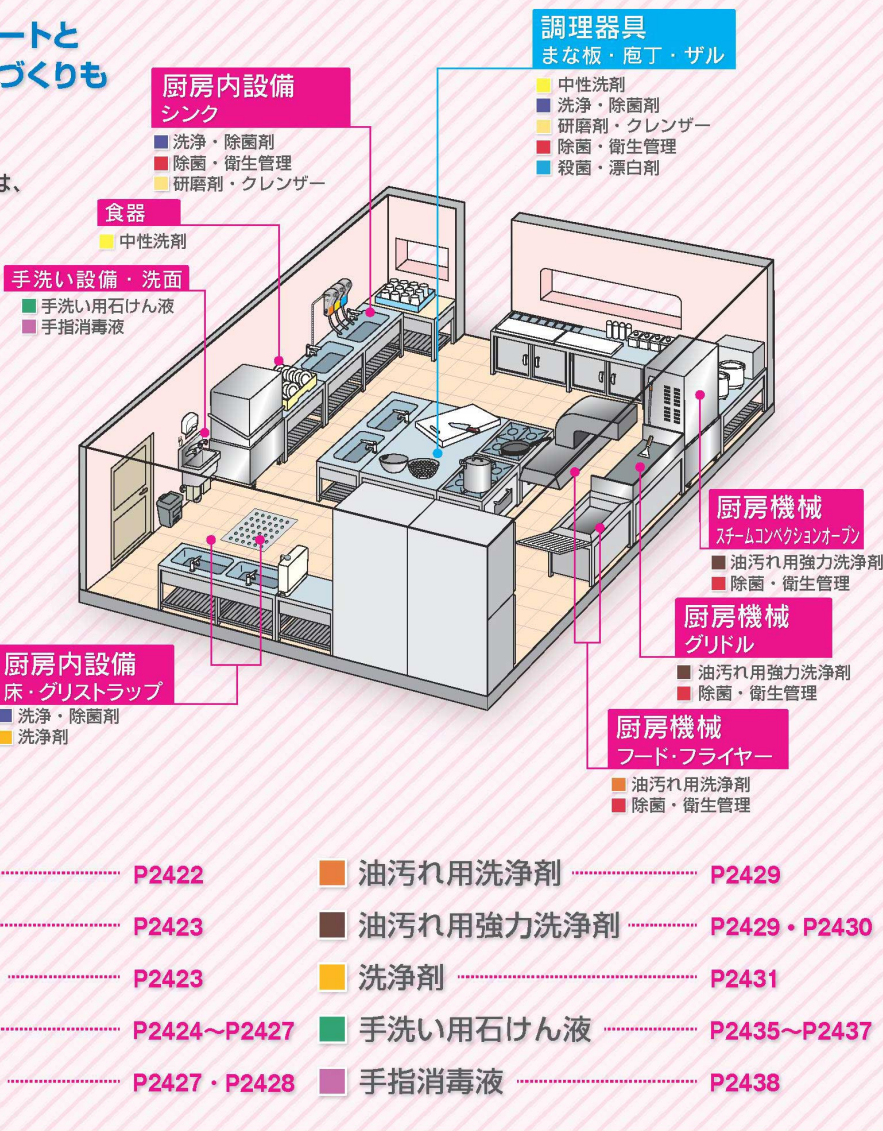
86 清掃・衛生用品

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。

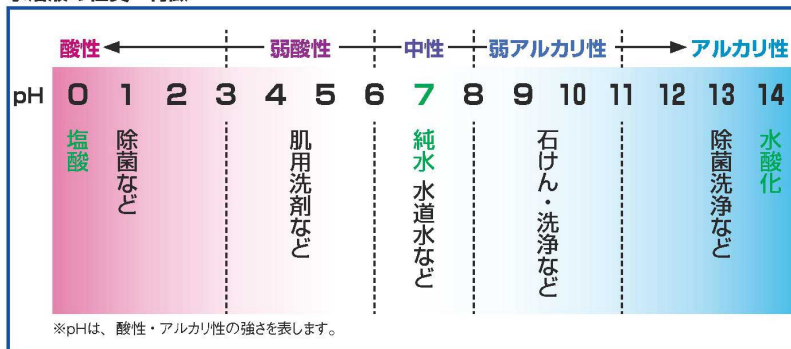
お客様の「食」に対するニーズは、おいしさやメニューの豊富さ、健康への配慮だけでなく、「食」を取り巻く空間が衛生的であることが求められています。安心感と快適な印象のためにホール・厨房の清潔さは欠かせません。



■ 中性洗剤	P2422	■ 油汚れ用洗浄剤	P2429
■ 洗浄・除菌剤	P2423	■ 油汚れ用強力洗浄剤	P2429・P2430
■ 研磨剤・クレンザー	P2423	■ 洗浄剤	P2431
■ 除菌・衛生管理	P2424～P2427	■ 手洗い用石けん液	P2435～P2437
■ 殺菌・除菌・漂白剤	P2427・P2428	■ 手指消毒液	P2438

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



●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。