

# シミ・黄ばみ汚れをきれいに落とす!



**こんなにキレイに!**

※キッチンハイターで30分漬け置き

**すぐれた除菌・漂白効果!\***

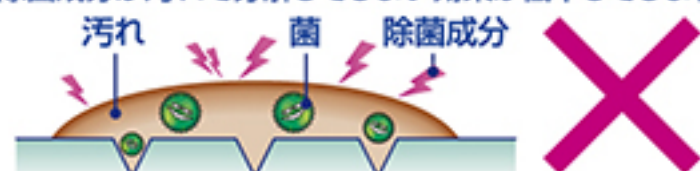
- 厨房用の塩素系除菌漂白剤
- 主成分は次亜塩素酸ナトリウム。  
(製造時濃度6%)
- 界面活性剤を配合。

※全ての菌を除菌するわけではありません  
メラミン食器や、色柄物のふきんなどの除菌・漂白には  
キッチンワイドハイター(粉末酸素系除菌漂白剤)を  
お使いください。

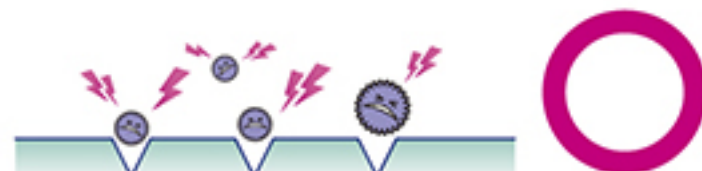
**ポイント** 汚れを落としてからでないで除菌成分の効果が低くなります!

**不十分な洗浄のまま除菌作業**

除菌成分が汚れで分解してしまい効果が低下してしまう



**洗浄してから除菌作業**



**ポイント** 洗浄してから除菌!

血液や卵などのタンパク汚れは、洗浄せずに塩素系除菌漂白剤を使用すると凝固してしまい落としにくくなってしまいます。

**用途に合った使用濃度で効果的に使いましょう。**

計量用のアイテムを使うと簡単に計量ができ、使いすぎを防げて経済的です。

		160倍に薄める	100倍に薄める
希釈例		ふきん 	まな板 食器 
	Kao計量ポンプ(別売り)を使用する場合	Kao計量ポンプ 約20mL×3回押し 水10L 調節部品を1個取付	Kao計量ポンプ 約25mL×4回押し 水10L 
	Kao計量キャップ(別売り)を使用する場合	専用計量キャップ 60mL 水10L 	専用計量キャップ 100mL 水10L 
使い方	漂白(除菌・除臭)	約30分(汚れのひどい時には少し長めに)浸した後、水ですすぐ。	
	除菌(除臭)	約2分浸した後、水ですすぐ。*木製のまな板は5分以上浸す。	