

# 野菜・くだものなどの除菌※に!



- **主成分は次亜塩素酸ナトリウム**  
(製造時濃度6%)
- **食品添加物**

※全ての菌を除菌するわけではありません。  
 ※メラミン食器に塩素系除菌漂白剤を使用すると、変色や破損につながる恐れがあります。  
 キッチンワイドハイター等の塩素系除菌漂白剤をおすすめします。

## 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。

		約500倍に薄める	約160倍に薄める
<b>希釈例</b>		野菜・くだもの 	ふきん 
<b>Kao計量ポンプ(別売り)を使用する場合</b>		Kao計量ポンプ 1回押し20mL ※使用量目安の一例 水10L 	Kao計量ポンプ 3回押し60mL 水10L 
<b>Kao計量キャップ(別売り)を使用する場合</b>		Kao計量キャップ 20mL 水10L 	Kao計量キャップ 60mL 水10L 
<b>使い方</b>	野菜・くだものなどの除菌	約5分浸した後(10Lの水に20mLの場合は約10分)、水でよくすすぐ	
	ふきん・おしぼりの除菌・漂白・除臭	約30分浸した後、水でよくすすぐ。	

### 小分け・計量グッズ

● Kao業務用ボトル専用小分けキャップ



● Kao計量ポンプ



● Kao業務用ボトル専用計量キャップ



つめかえには「Kao業務用ボトル専用小分けキャップ」(別売り)をご利用いただくと便利です。

計量には「Kao計量ポンプ」または「Kao業務用ボトル専用計量キャップ」(ともに別売り)をお使いいただくと簡単に計量できるので使いすぎを防げ経済的です。