

こびりつき汚れ・焦げ付き汚れを つけおくだけでスッキリ洗浄!

強力 つけおき 洗浄



プロ向け専用処方

- 洗浄と同時に除菌・消臭・漂白も
- アルミ製品にも使えます
- つけおき中は他の作業ができるので、時間の有効活用ができます

※すべての菌を除菌するわけではありません
※アルミ製品は変色の恐れがあるので、
2時間以上つけないでください

ご使用例

調理器具のこびりつき汚れに



食器の黄ばみの漂白に

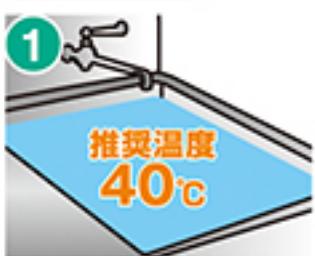


フライヤーの油汚れに



作業手順

調理器具等



漫漬槽(シンク、バケツなど)
にぬるま湯(30~40°C)
又は水をはる。



ワイドマジックリンを洗浄
対象に合わせ規定量入れる。
一箇所に固まらないよう
2~3回かき混ぜる。



汚れ物*を漫漬槽に入れ、
所定の時間つけておく。
*拭き取れる油汚れや形
物はあらかじめ取り除く。



汚れ物をつけおき、その後
スポンジなどで軽くなで
洗いしてよくすすぐ。

フライヤー



お湯または水を入れ加温後、
必ず電源を切る。
*沸騰していないことを
確認し次の作業に入る。



ワイドマジックリンを
一箇所に固まらないように
まんべんなく入れ、
1時間程放置し、排水する。



スポンジなどで軽くこすり
洗いしながら流水で充分に
すすぎ、水気を拭き取る。