

こびりつき汚れ・焦げ付き汚れを つけおきだけでスッキリ洗浄!

強力つけおき洗浄



使用前

使用後

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



1 浸漬槽(シンク、バケツなど)にぬるま湯(30~40℃)又は水をはる。



2 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。



3 汚れ物*を浸漬槽に入れ、所定の時間つけておく。
*拭き取れる油汚れや固形物はあらかじめ取り除く。



4 汚れ物をつけおき、その後スポンジなどで軽くまで洗いしよすすく。

フライヤー



1 お湯張り
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。



2 つけおき洗浄
ワイドマジックリンを一箇所に固まらないようまんべんなく入れ、1時間程放置し、排水する。



3 仕上げ
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。