

冷蔵庫の雑菌を取り庫内フレッシュ!!

スーパー 除菌一番

家庭にも最適!!

飲食業界の救世主! 食材ロスを解消! 厨房環境改善!

8週間に一度のお取り替え



大1500ℓタイプ 3,500円 (税別)



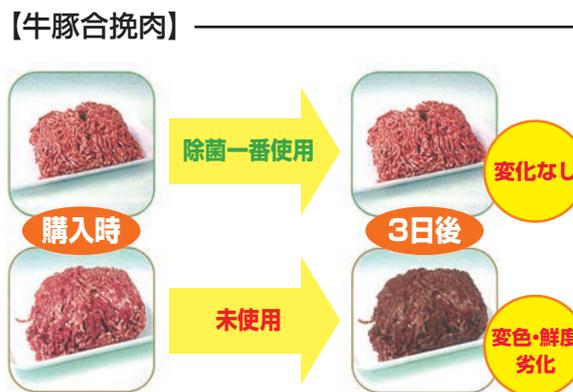
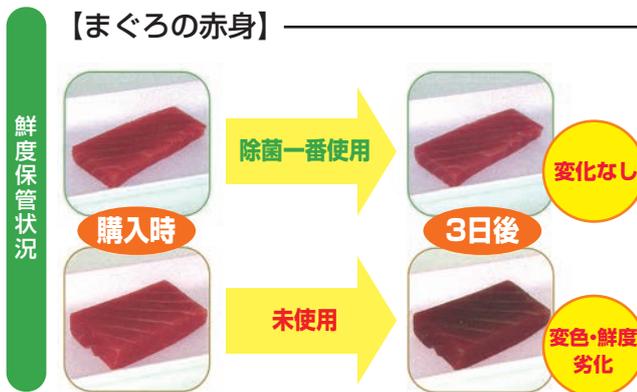
中500ℓタイプ 1,700円 (税別)

小250ℓタイプ 1,100円 (税別)

除菌一番の優れた機能

鮮度環境保管

除菌一番により、雑菌の繁殖が抑制され、食物の鮮度が保管されます。これにより、食材ロスの削減や仕込み作業の平準化・改善にも効力を発揮します。



除菌一番は、他に類のない強力な消臭効果を持つ製品です。

高い安全性

除菌一番の成分である「クロラインジオサイド」は、世界各国の飲料水の殺菌に使われており、USDA(米国農務省)・EPA(米国環境保護局)によりその安全性が承認されています。また、有害な有機塩素化合物(発癌物質トリハロメタン)を生成しないものとして、WHO(世界保健機構)の安全性A1ランクを取得しています。

抗ウイルス・除菌

除菌一番の持つ高い除菌効力により、庫内の全てを除菌します。高い殺菌力は設置直後から効果があらわれます。 ※あらゆるウイルスに効果のあるデータが各種検査機関よりでております。



※各種検査機関資料データ

Smile Life Creation

安全で快適な環境づくりをサポート

株式会社 スマイル・ライフ・クリエーション

お問い合わせ先

スーパー

除菌一番

確かな除菌・消臭効果を
確認していただくお試し方法!!

1 ケーキ 1 個

ケーキをそのまま入れて 3 日間お試し下さい。
いちごやメロンがみずみずしく生クリームもそのまま
又、他の商品に臭いが付きません。



2 キムチ

キムチ袋から取り出して 3 日間様子を見て下さい。
ケーキやレタスに臭いが移っていません。



3 合挽肉 1 人用 1 皿

スーパーより買って来た状態でラップ(業務用)を
したまま 3 日間入れておいて下さい。
色合いと臭いを見て下さい。



4 レタス 1 個

包装を取って、10 日間野菜室に入れて下さい。
パリパリし、みずみずしさを保ち、切り口が
赤茶色になりません。



5 刺身(マグロ赤身)

スーパーより買って来た状態でラップを(業務用)
したまま 3 日間マグロの色の変化を見て下さい。



- ※ご注意 ●ビニールラップか、お店のラップ包装品はそのままでもかまいません。
●ビニール包装品は袋から出して下さい。
●市販のラップは穴をあけて下さい。



以上の結果で「スーパー除菌一番」が
しっかり除菌・消臭をしている事が
よくお分かりいただけますね!!

Smile Life Creation

安全で快適な環境づくりをサポート

株式会社 スマイル・ライフ・クリエーション