

調理機器・食器用

除菌剤

ニューハイコール

(アルコールスプレー)

本品は原料及び容器、バルブ、噴射口等材料の品質管理並びに製品品質保証体制を強化した環境下で製造されたエアゾール式アルコールスプレーです。



特 徴

- 本品は機械器具、食器、各種容器等の除菌、洗浄を手軽に行うことを目的としたエチルアルコールスプレーです。除菌の際にもっとも効果的なアルコール濃度70% (W/W) に調整しております。
平成9年度3月24日付にて、厚生省生活衛生局長通達衛生第85号が各都道府県等に出されました「大規模食中毒対策について」(器具などの洗浄・殺菌マニュアル)の中で調理機器・調理台を作業開始前に70%アルコール噴霧云々と指導されております。
- スプレーするだけで調理機器・食品等の雑菌の繁殖を抑えます。
- 倒立状態でも使用できます。
- 液化石油ガスを使用していますので、噴射力が強く洗浄力が大です。

用 途

スプレーする前に対象物の汚れを十分取り除いて下さい。



ご使用前によく振って表面が濡れる程度にスプレーして下さい。




噴射後拭き取る必要はありません。

【商品名】ニューハイコール

【内容量】440ml

【梱包仕様】1ケース=20本(10本×2セット)

【JANコード】4976074722116

【製造・販売】日本フイリン株式会社  nihon phyrin

〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町2-7-13 第8東洋ビル4階

TEL 03-5643-6381 FAX 03-5643-6382

 [商品ホームページ](#)