

焼き付き汚れ・油汚れ専用洗剤

業務用

グリドルクリーナー

焼肉用網・鉄板の頑固な「焼き付き汚れ」、フライヤー、厨房設備のしつこい「油汚れ」を落とす専用アルカリクリーナーです。

【使用方法】

- 焼肉用網 原液
- 鉄板 2～5倍に水で希釈
- ※ 浸けおき洗いをおすすめします。

【使用上の注意】

- 使用時は、必ず炊事用手袋を着用してください。
- アルミ、真鍮、銅、銀製品及び塗装された製品には使用しないでください。
- 浸漬に使用した溶液は、洗浄力が維持している間は、繰り返し使用できます。
- 万一飲み込んだ場合は、水を飲ませるなどの処置をして下さい。
- 液が目に入った場合は、速やかに流水でよく洗眼し、医師に相談して下さい。



20Kg
ポリ容器

製造元 大同油脂工業株式会社

京都市中京区壬生東檜町1-1

TEL 075-311-1314

FAX 075-311-3429

URL <http://www.daidoyushi.com>