

焼き付き汚れ・油汚れ用洗剤

スーパー

業務用

グリドルクリーナー

- 特殊配合の界面活性剤と溶剤を配合。
- 焼肉網・鉄板の「焼き付き汚れ」やフライヤー・厨房設備の「油汚れ」を落とすアルカリ超強力クリーナーです。
- 調理器具や機械等のこげ付き汚れだけでなく、油の頑固な汚れが付着した床（コンクリート、タイル等）までに対応した多用途超強力液体クリーナーです。

20kgポリ容器



【使用方法】

- 焼肉網ー原液 鉄板ー2～5倍希釈
※ いずれも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下さい。
- アルミ、真鍮、銀製品及び塗装された製品には使用しないで下さい。
樹脂製品は、変色するおそれがありますので、目立たないところで試してからご使用下さい。
- 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。
- 床等に塗布する場合は、水洗い前の乾いた状態で行うと効果的です。
塗布後5～30分後にブラシ、スポンジ等を使って水で洗い流して下さい。
- 万一飲み込んだ場合は水を飲ませる等の処置をして下さい。
- 液が眼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。

製造元 **大同油脂工業株式会社**

〒604-8843 京都市中京区壬生東檜町11 TEL 075-311-1314