

焼肉網/鉄板ロストル

焦げ落とし!!

# コダピカ

## 使用方法

**業界初!! 今までの常識を変えた洗浄剤 安全なのによく落ちる**

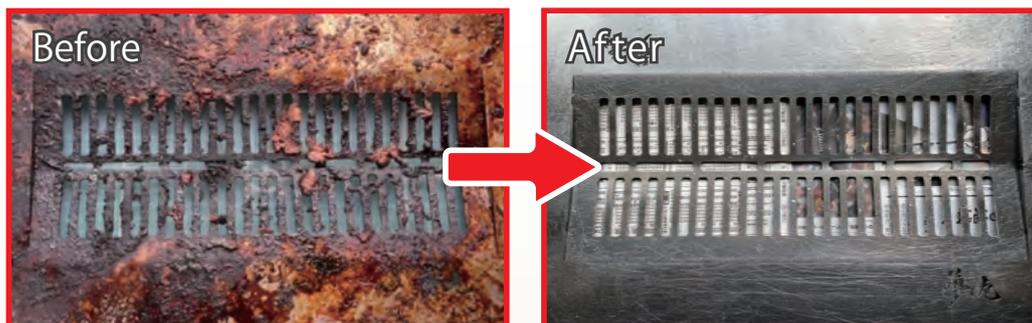


本製品は従来の劇薬洗浄剤とは異なり、皮膚への刺激が少ないため素手で作業可能なおうえ、洗浄力も高めた業界初の革新的な洗剤です。なお、環境にも優しく、持続可能な社会 (SDGs) を目指します。

**業務用 内容量 (20L)**

**BIB ボックス入**

用途：網（焼肉用 / 鶏焼用等）・鉄板ロストル（焼肉用 / バーベキュー用 / たこ焼き用等）



### STEP 1... 浸け置き

予め、汚れた網・鉄板等の大きな焦げ付きカスを取り除き、洗浄剤に浸け置きする。(8時間～)



### STEP 2... 洗浄

取り出し後、水を流しながらスポンジ・たわし等で擦り、汚れを洗い流す。



### STEP 3... 仕上げ

水洗い後、水をよく切り油を塗る。



### POINT

- 本製品は継ぎ足しながら何度でも、繰り返し使用可能。
- 洗浄剤が手や皮膚に触れても直ちに影響はありませんが、手荒れや刺激を感じる場合はゴム手袋などを使用して下さい。
- 保管には高温多湿を避けて出来るだけ涼しい場所に保管して下さい。
- 熱いままの網を入れないで下さい。
- 加熱しないで下さい。
- 洗浄力を出来るだけ保つ為に、浸け置き容器には蓋をして揮発を抑えましょう。
- 作業は換気の良い場所でお願ひします。

作業動画はこちら



【製造元】

公益社団法人 沖縄県工業連合会 会員



**美ら技研株式会社**

〒901-0202 沖縄県豊見城市宇嘉数 15-5

<http://www.churagiken.co.jp>