

81 棚・作業台

82 バスボックス・洗浄ラック

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

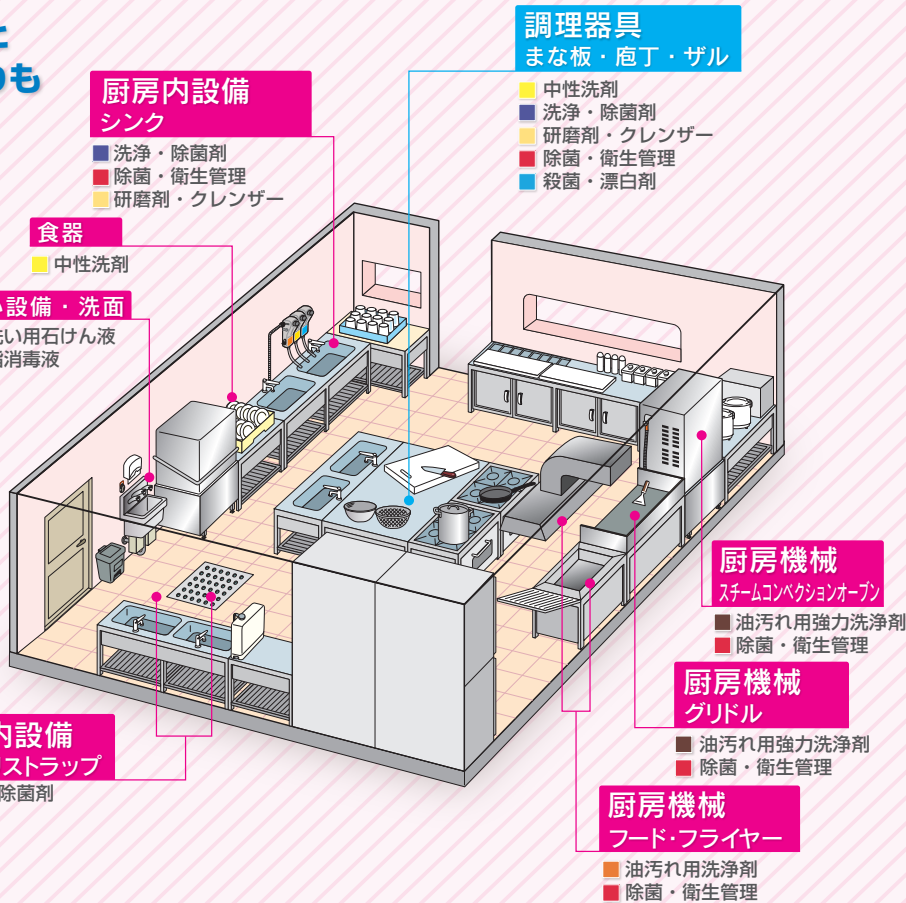
86 清掃・衛生用品

79 店舗備品・インテリア

80 店舗備品・防災用品

## 食の安全・安心のサポートとともに、衛生的なお店づくりもサポートいたします。

お客様の「食」に対するニーズは、おいしさやメニューの豊富さ、健康への配慮だけでなく、「食」を取り巻く空間が衛生的であることが求められています。安心感と快適な印象のためにホール・厨房の清潔さは欠かせません。



- |             |       |             |            |       |             |
|-------------|-------|-------------|------------|-------|-------------|
| ■ 中性洗剤      | ..... | P2422       | ■ 油汚れ用洗剤   | ..... | P2429       |
| ■ 洗浄・除菌剤    | ..... | P2423       | ■ 油汚れ用強力洗剤 | ..... | P2429・P2430 |
| ■ 研磨剤・クレンザー | ..... | P2423       | ■ 洗剤       | ..... | P2431       |
| ■ 除菌・衛生管理   | ..... | P2424~P2427 | ■ 手洗い用石けん液 | ..... | P2435~P2437 |
| ■ 殺菌・除菌・漂白剤 | ..... | P2427・P2428 | ■ 手指消毒液    | ..... | P2438       |

酸性	細菌がこの酵素を分解します。強い酸性はタイルを傷めます。手肌に刺激を受けます。
中性	長時間の使用でも手肌に優しい。洗浄力が低め。
アルカリ性	タンパク質や油汚れに強い効果。アルミや天然ゴムを傷めます。ぬるぬるしたり、肌荒れの原因に。

### 水溶液の性質・特徴

