

81 棚・作業台

82 バスボックス

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

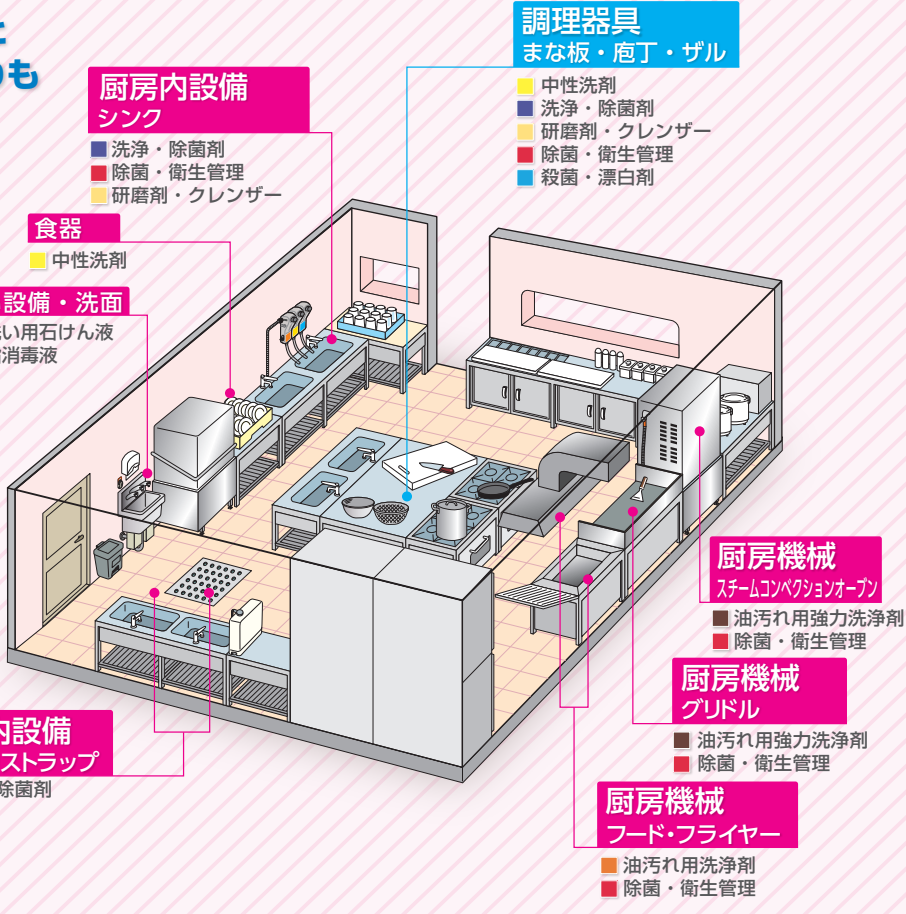
86 清掃・衛生用品

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 | | P2468 | ■ 油汚れ用洗剤 | | P2475 |
| ■ 洗剤・除菌剤 | | P2469 | ■ 油汚れ用強力洗剤 | | P2475・P2476 |
| ■ 研磨剤・クレンザー | | P2469 | ■ 洗剤 | | P2477 |
| ■ 除菌・衛生管理 | | P2470~P2473 | ■ 手洗い用石けん液 | | P2481~P2483 |
| ■ 殺菌・除菌・漂白剤 | | P2473・P2474 | ■ 手指消毒液 | | P2484 |

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。

