

81 棚・作業台

82 洗浄ボックス

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

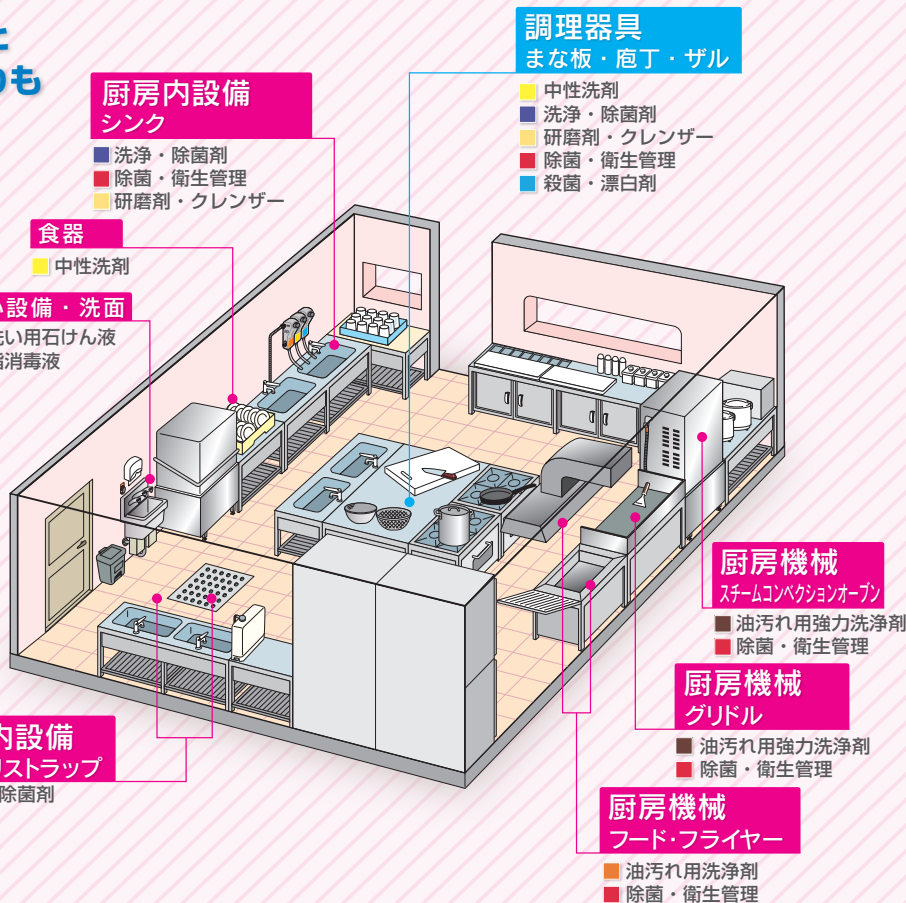
86 清掃・衛生用品

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 | P2442 | ■ 油汚れ用洗浄剤 | P2449 |
| ■ 洗浄・除菌剤 | P2443 | ■ 油汚れ用強力洗浄剤 | P2449・P2450 |
| ■ 研磨剤・クレンザー | P2443 | ■ 洗浄剤 | P2451 |
| ■ 除菌・衛生管理 | P2444~P2447 | ■ 手洗い用石けん液 | P2455~P2457 |
| ■ 殺菌・除菌・漂白剤 | P2447・2448 | ■ 手指消毒液 | P2458 |

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

