

フライヤー・油汚れ用洗剤

アルセンパウダー 油と～る



使用動画をチェック!!

フライヤーや餃子焼き器の
頑固な油汚れがカンタン! キレイ!



洗浄前

洗浄後



洗浄事例【フライヤー】

フライヤー1槽(18L)に対して本品100g(1袋)

洗浄前

洗浄後



洗浄事例【餃子焼き器】

水5～10Lに対して本品100g(1袋)

- フライヤーの頑固な汚れを煮沸させるだけで簡単洗浄!
- 穏やかなアルカリ洗剤で油汚れを強力に分解!
- 溶けやすい粉末なので、経済的で取り扱いもカンタン!
- 苛性ソーダや苛性カリを含まないので、洗浄中も苛性の嫌な臭いが無い!
- 環境性・安全性・作業性に配慮!

※無リン・非劇物・溶剤不使用

7口も納得!



規格【Specification】



内容量 100g
サイズ 153×100
JAN 4971470111939
入り数 10袋×12箱/ケース



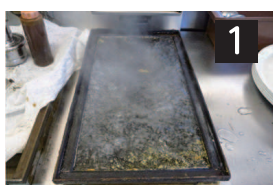
内容量 100g×10入
サイズ 124×95×154
JAN 4971470113483

※1袋(100g)がフライヤー1槽(18L)に対して1回分です。
スーパー等での使用頻度の高い27L槽の場合は2袋(200g)です。

●洗淨事例【餃子焼き器】水5～10Lに対して本品100g(1袋)



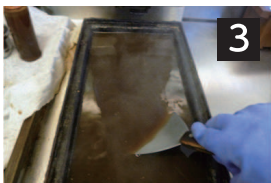
洗淨前



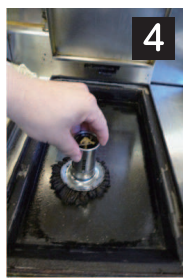
1



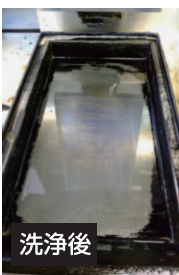
2



3



4



洗淨後

- ①ヘラ等で鉄板に残っているコゲカスを取り、餃子焼き器の7～8分目まで水を入れ、沸騰させます。
- ②本品を入れ、汚れが浮くまで30～1時間程煮沸します。
※汚れの程度により、洗剤量や煮沸時間は調整してください。
※煮沸中に洗剤液が無くなりそうなときは、水またはお湯を付け足してください。
- ③加熱を止め、ヘラや柄つきタワシなどで鉄板全体をこすり洗いし、汚れを落とします。
- ④洗剤やコゲカスが残らないようによく濯ぎ、加熱して水分をとばした後、直ぐに油をぬります。

ご協力下さったお店の店長様の声

- 水を加えた時に蒸気が良くでる。
(熱の伝わりが良くなった)
- 鉄板のコゲつきが無くなったので、餃子の焼きムラがなくなった。
- きれいなキツネ色に焼ける。
- 皮がぱりっと焼ける。
- 餃子に小さなコゲカスが着かなくなった。



使用方法【Usage】



1

①フライヤーの油を抜きます。



3

③沸騰させます。



2

②お湯を油が入っていた液面より多めに入れます。



4

④沸騰したら、油と〜るを1袋入れます。
※1ヶ所に片寄らないように入れてください。



5

⑤汚れが浮くまで10～30分程煮沸させます。(初回は30分～1時間程)
※汚れがひどい場合は煮沸時間を長くしてください。



6

⑥加熱を止め、洗剤液が作業できる温度まで下がったら排水し、スポンジ等で擦ります。



7

⑦洗剤や汚れが残らないよう流水でよくすすぎ、乾燥させます。
※コックを閉じて。水を溜めてから排水すると効率よくすすげます。



●油と〜る(100g×10個入)化粧箱

●床の洗淨【再利用】



フライヤーから排水した洗剤液は、ザルなどで汚れを取り除き、床用洗剤として再利用できます。※洗剤液の汚れがひどい場合は使用しないでください。



床に洗淨液をまき、デッキブラシ等でこすり、洗剤や汚れが残らないよう充分すすいでください。流れる洗淨液で配水管もキレイになっていきます。

成分【Ingredient】

珪酸塩 炭酸塩
非イオン界面活性剤 有機キレート剤



現場の声をカタチに...いつもアルタンから。

アルタン株式会社

〒144-0033 東京都大田区東横谷3-11-10
TEL:03(3743)5705 FAX:03(3743)5706
ホームページ www.altan.co.jp