

### 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!



100g

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】



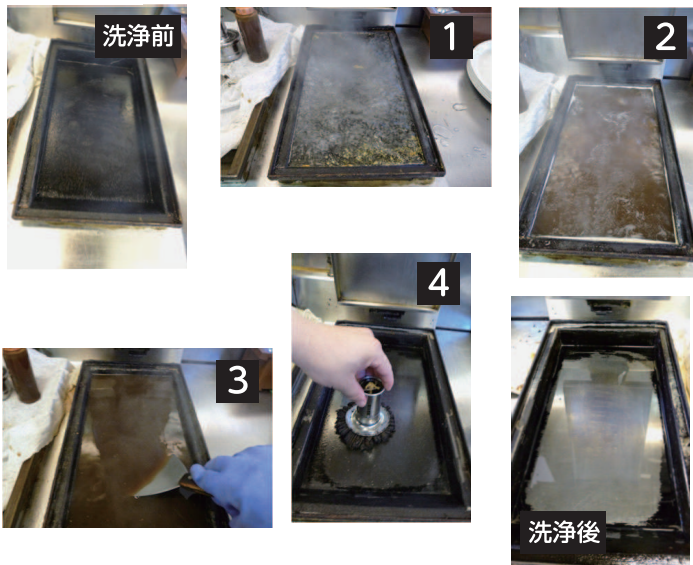
内容量 100g  
 サイズ 153×100  
 JAN 4971470111939  
 入り数 10袋×12箱/ケース



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)



- 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。
- 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ときは、水またはお湯を付け足してください。
- 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。
- 洗剤やコゲカスが残り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フライヤーの油を抜きます。



②お湯を油が入っていた液面より多めに入れます。



③沸騰させます。



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。



床に洗剤液をまき、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。流れる洗剤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 東京都大田区東糀谷3-11-10  
 TEL:03(3743)5705 FAX:03(3743)5706  
 ホームページ www.altan.co.jp