

## 厨房用除菌洗浄剤

中性タイプ/無リン

# アルタン サニタイザー

厨房内や調理器具、冷蔵庫の  
見えない食中毒菌の除菌洗浄は  
これ1本でOK!



### 特徴

- 細菌類の除菌と汚れの洗浄が同時にできます。
- 様々な細菌類やカビに抜群の除菌力を発揮します。
- 次亜塩素酸ソーダのような刺激臭、不快臭がありません。
- 生分解性に優れ自然に優しく、人体に対し毒性が殆んどありません。
- 中性で使いやすく、濃縮タイプの為経済的。

### 規格【Specification】








内容量 2kg  
サイズ 114.5×114.5×280  
JAN 4971470111601  
入り数 4本/ケース

### 成分【Ingredient】

第四級アンモニウム塩  
界面活性剤

使用上の注意をよく読んでお使いください。

### 使用方法【usage】

使用箇所	洗浄方法	使用濃度	作る量	作り方
まな板 包丁 ボール しゃもじ等 	100倍溶液を作り、スポンジ等で擦り洗い後、流水でよく濯ぎ乾燥させる。	100 倍液	10 Lの場合	水10Lにアルタンサニタイザー 100mL
スライサー カッター ショーケース 	取り外せない加工機器は、100倍溶液をスポンジ等で除菌洗浄し、流水でよく濯いだ後、乾いた清潔な布で拭き取る。			
床 ゴミ箱 	下処理や洗浄室の濡れた床は、バイ菌の温床です。100倍溶液をモップまたはデッキブラシなどにつけて擦り洗いし、水で流して乾燥させる。			
まな板 包丁 ボール しゃもじ等 	シンクに300倍溶液を作り10分以上浸漬し、スポンジ等で擦り洗い後、流水でよく濯ぎ乾燥させる。	300 倍液		
調理台 盛り付け台 冷蔵庫 シンク 	調理台や盛り付け台、冷蔵庫シンク周りは300倍溶液をかたく絞ったダスターで拭き掃除した後、水拭きする。			