



SC-KITCHEN AID

キッチンエイド

植物性
食器洗い用洗浄液

やし、トウモロコシ、大豆、紅花、サトウキビ、りんご等の植物を元にした原料を使用しています。

特 徴

- 1、しつこい油污れの洗浄に優れ、厨房内の各種調理器具等の洗浄や浸け置き洗いに最適
- 2、シンク・洗面台内のアカやくすみの原因となる石鹼・洗剤カスの発生を防止
- 3、適度な泡立ち性と清潔なすっきりとした洗い上がり
- 4、排水関連（排水管、グリーストラップ、浄化槽等）のヌメリ、詰り、悪臭等の問題を防止

メ リ ッ ト

- (1) 手肌に優しい
- (2) 油水分離槽内の微生物の活性化へ（水質改善）

荷姿 1ℓ×20本/5ℓ×4本/20ℓ×1

事 例

■汚れ種:油 ■基材:皿、ボール等 ■使用濃度:100%希釈 ■放置時間:0 分

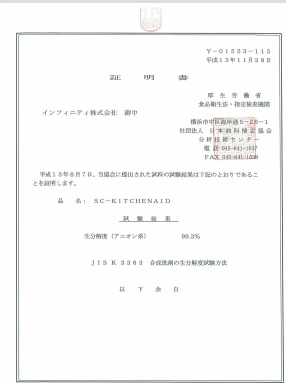


皿・ボール洗い



シンク・排水溝等の洗いにも

生分解性試験結果: **99.3%**
日本油料検定協会(報告書番号 Y-01523-115)



使用方法	
手洗い	スポンジに原液を適量つけ、程よく泡立ててご使用下さい。
浸け置き洗い	浸け置きの場合、0.5%以下の濃度でご使用下さい。10分程浸けてからスポンジなどで洗浄し、5秒以上すすいで下さい。
野菜・果物洗い	野菜・果物を洗浄する場合、0.5%以下の濃度で浸け置きし、流水で30秒以上すすいで下さい。浸け置きですすぐ場合は、水を換えて2回以上すすいで下さい(5分以上浸漬しないで下さい)。

■ 水で2倍～5倍希釈して使用することも可能ですが、その場合は早く使い終わる量をご使用下さい。時間が経つと微生物によるアンモニアに分解され、臭いが発生する場合があります。

■ 洗浄液温は一般的に常温より加温する方が洗浄効果を増すので、上記使用方法を参考の上、ご使用下さい。

■性状データ(概要)

物性	液性	水溶性液体
pH		9.0～10.0
法規制	化審法	PRTR非該当
	消防法	非該当
	労働法	有機則非該当
安全性	生分解性	99.3%
	急性毒性(経口)	5,000mg/kg
	急性毒性(経皮)	5,000mg/kg

商品についてのお問い合わせは・・・



インフィニティ株式会社

本社：東京都渋谷区恵比寿3-3-6滝澤ビル
試験室：埼玉県さいたま市西区中釘2257
工場：茨城県結城市大字北南茂呂字東2023

- やむを得ない事由により、予告無く商品の仕様及び価格等が変更する場合があります。
- 製品安全データシート(MSDS)が必要な場合は、弊社までお問い合わせ下さい。
- 印刷物の為、実物とは多少異なる場合がございます。
- 本製品のお取り扱いにあたっては、取り扱い表示をよく読んでからご使用下さい。



SAFE CAREでは、
効果を最大限に発揮する為の
トータルシステムをご提案しています。
詳しくはホームページをご覧ください
<http://www.safecare.jp>