

驚きの洗浄力！安定した持続力！



焼肉網・鉄板専用洗剤

ディープラス

ディープラスは、焼肉店の焼網・鉄板用に開発された、頑固な汚れを簡単に落とす当社オリジナルの専用洗剤です。使い捨てタイプで無く、繰り返し使用できますので経済的です。通常使用(1日60枚)で3~4週間程度お使いになれます。また、当社ヒーター付洗浄槽との併用でより効果的にご使用頂けます。

焼肉網・鉄板専用洗剤 ディープラス

無リン、中和処理無公害洗剤
PRTR法非該当品
労働安全衛生法による表示義務物質なし

成分： 水酸化カリウム
水酸化ナトリウム
界面活性剤

内容量： 20kg

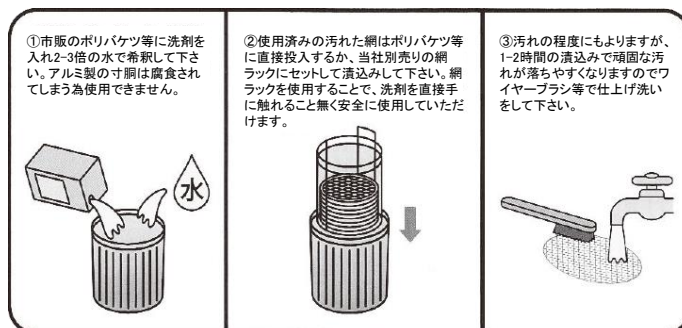
20kgキュービテナー/9,000円(税別)

特徴

- (1)本品はアルカリ性のため、アルミ、スズ、亜鉛等を腐食させる場合があります。
- (2)着衣、人体に付着した場合は、完全に洗い流してください。
- (3)本品を使用後に廃棄処理する場合は、別売りの中和処理剤をご使用ください。

使用説明

- (1)洗浄容器に本品を入れ、汚れたロストルを漬け込んでください。
- (2)汚れ具合により、漬け込み時間を調整してください
- (3)汚れが柔らかくなったら引き上げ、ブラシ等で仕上げ洗浄をしてください。
- (4)洗剤が残らないよう、よく水洗いしてください。
- (5)洗剤の汚れは、その都度網等ですくい取ってください。
- (6)洗剤が減った場合は原液を足してご使用ください。
- (7)汚れ落ち効果が低下した場合は、洗剤を入れ替えてください。



ティアンドエム有限会社



0120-33-9231

TEL 03-5315-9325

FAX 03-5315-9324

<http://www.d-plus.co.jp/>

〒157-0062 東京都世田谷区南烏山2丁目34-14