



・・・ところで店長、厨房の油汚れにお悩みでは？



## 頑固な油汚れに、断固効く!!

レンジ、オーブン、フライパン、焼き網等の熱調理器具から、排気フィルター等の排気設備まで、あらゆる厨房機器をおまかせください。

- ガンコな油汚れや焼け焦げを、カンタンに分解除去 ●鉄、ステンレス、ニッケル、磁器製品も洗浄OK ●不燃性洗浄剤につき、熱残りのオーブンにも使用可。
- 洗浄後に、食品の風味を損なう心配なし

厨房機器の油汚れ専用洗浄剤(アルカリ性)

# レンジクリン



厨房機器の  
油汚れ専用洗剤  
(アルカリ性)

# レンジクリン

## 頑固な油汚れに強い洗浄力

厨房特有の頑固な油汚れをカンタンに除去します。不燃性洗剤ですので、熱残りしたオーブンなどにも使用できます。

## 素早い浸透性と分解力を発揮

油汚れだけでなく焼け焦げなどの汚れも、素早い浸透性と分解力で高い洗浄力を発揮します。

## あらゆる厨房器具に対応

レンジ、オーブン、フライパン、焼き網などの熱調理器具から、排気フィルターなどの排気設備まで、様々な厨房器具に使用できます。



### ■用途

1. レンジ、オーブン、フライパン、焼き網等の加熱調理器具に付着した油汚れや焼け焦げの除去。
2. 換気扇、排気フィルター、ダクト等の排気設備の洗浄。
3. 油汚れのひどい厨房等の洗浄。
4. その他一般の油汚れの除去。



### ■成分

界面活性剤(1.5%)水酸化ナトリウム(4.3%)グリコール系溶剤

### ■外観

微黄褐色透明の液体

### ■液性

アルカリ性

### ■使用方法

汚れの程度に応じ原液ないしは水で10倍（レンジクリン1：水9）に薄めてご使用ください。

A) こびりついた油汚れは、原液を塗布し、汚れがゆるんでから十分に水洗いした後濡れた布で拭き取ってからご使用ください。厚くこびりついたり、焼き付いた汚れは、鉄ペラ等で削り取ってからご使用になると効果的です。その後、十分に水洗いをしてきれいなウエスで拭きあげてください。

B) 日常の洗浄ならびに、軽度の汚れの場合は水で5～10倍程度に薄めて上記と同様に使用してください。

C) 焼き網、グリースフィルターなどは、5倍程度に薄めた溶液に数時間浸した後、水洗いをしてください。

ニイタカグループ

 ミッケル化学株式会社

〒135-0014 東京都江東区石島2-14 ImasRiverside 4F-A

<https://miccheal.co.jp/>

【お問い合わせ先】

西日本:06-6151-5050 東日本:03-5633-2520

- 掲載されている製品の的外観は実際と多少異なる場合があります。
- 製品の仕様・デザイン等は改善のため予告なしに変更する場合があります。
- 必ず使用前に「使用方法」や「使用上の注意」等をよく読んでお使いください。
- ここに明記された以外の詳細事項に関しては、弊社発行の安全データシート、技術資料等をご覧ください。

5kg×2本セット

20kg



### 警告

スプレーでの使用は、霧の吸引や皮膚への付着を起し人体に損傷を与え非常に危険ですから絶対に行わないでください。顔より高いところでの使用は、液の飛散や液垂れのしないように充分ご注意ください。また、必ず保護手袋および保護眼鏡と顔面保護具を着用してご使用ください。



手袋着用



目に注意(眼鏡着用)

### ■使用上の注意

- アルミ、銅、真鍮、亜鉛、錫、ホーロー製品およびペイント塗装面には使用しないでください。
- ガラス製品には液が長く触れないようにしてください。
- 用途以外には使用しないでください。
- アルカリ性に弱い材質には使用しないでください。

取扱店