

業務用

水あか除去剤

LION

ゆで麺器キレイ



厨房の強い味方!
驚きの洗浄力!

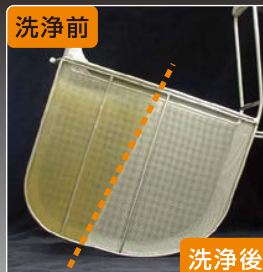
★水あかスッキリ!!
★抜群の輝き!

パスタゆでカゴ

ラーメンゆでカゴ

洗浄前

洗浄前



洗浄後

洗浄後

4大POINT!!

- POINT! 汚れとスケールが同時にキレイに!
- POINT! 洗浄が簡単!
- POINT! 希釈が簡単!
- POINT! 安心して使える!

高温でもムセることなく、使えます。
また、材質も傷めません。



幅広い業態で使える!

ラーメン・そば・うどん・パスタなど、ゆで麺器を使用するあらゆる業態で使用できます。
蒸し器にも使用でき、多方面で活躍いたします!
「LIONゆで麺器キレイ」での洗浄は安心・簡単。
ガンコな汚れも驚くほどキレイに落とし、輝きをとりもどせます!



「LIONゆで麺器キレイ」は、ゆで麺器を使用している飲食店等で高い評価を得ています

ライオンハイジーン株式会社

業務用

水あか除去剤

LION

ゆで麺器キレイ



品名／ゆで麺器用水あか除去剤
液性／酸性
内容量／4kg
標準使用量／10Lの湯に対し200～500g
(湯温60～90℃)

用途

ゆで麺器や蒸し器に付着した水あかの除去



まぜるな危険

酸性
タイプ

塩素系の商品と一緒に使う(まぜる)と
塩素ガスがでて危険です。



塩素系と併用不可



目に注意



子供に注意

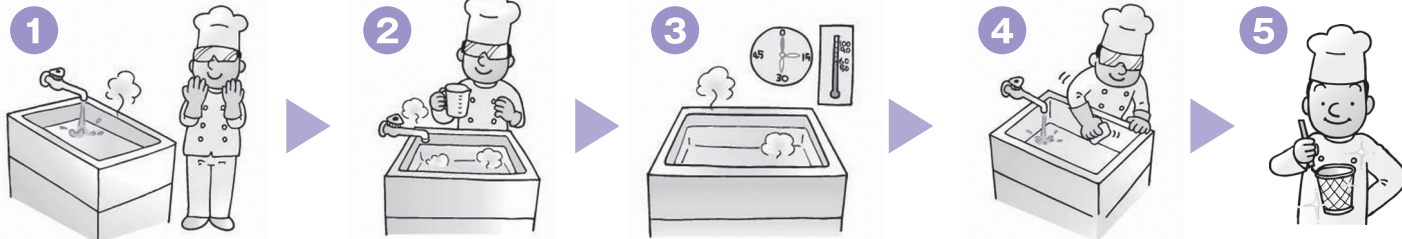


必ず換気



マスク・手袋着用

使用方法



ゆで槽に新しいお湯をはる。
保護メガネ、および炊事用
ゴム手袋を着用する。

お湯10Lに対して当製品を
200～500g投入する。

60～90℃に加温する。
15～30分温度を保つ。
(沸騰させない)

排水をして、流水でよく
洗い流す。

完了!

■ウィークリーケアの使用量

タンク容量	使用量
20L	400g
50L	1000g

■汚れのひどい場合の使用量

タンク容量	使用量
20L	1000g
50L	2500g

※沸騰状態での作業および当製品の投入は、突沸の
恐れがあるので、絶対に行わないでください。

※排水液は酸性となりますので、排水前に中和処理
してください。(浄化槽の微生物へ影響する恐れが
あります)

※中和する場合は、専用の中和処理剤「中和剤SR」
をご使用ください。(中和による発熱、突沸に注意)

中和の際に
お使い下さい

品名／酸性洗浄剤用
中和処理剤
液性／アルカリ性
内容量／1kg



用途

「SR-20」および「LIONゆで麺器キレイ」
による洗浄後の酸性溶液の中和

■梱内容

品名	容量	梱入数	寸法(mm)		重量(kg)		個装材質	JANコード
			個装	外装	個装	外装		
LIONゆで麺器キレイ	4kg	2	幅 : 204 高さ : 252 奥行 : 125	幅 : 214 高さ : 265 奥行 : 260	4.1	8.7	ボトル : プラ(PE) キャップ : プラ(PP, PE) ラベル : プラ(PE)	4903301012788

■お問合せ先は

ライオンハイジーン株式会社

本社 : 〒111-8644 東京都台東区蔵前1-3-28
TEL 03(6739)9050 (大代表) <https://www.lionhygiene.co.jp/>

●このパンフレットは2023年4月現在のものです。
一部商品仕様等に変更がある場合もございますが、ご了承ください。
無断転載禁止! 他の印刷物やWEBサイトなどでの無断使用を禁じます。