

【取扱説明書】



シルバー1000<sup>エル</sup> L (液体)  
**焼肉網専用洗剤**  
(焼き網・ロースターなど)

業務用

(粉末中和剤付)

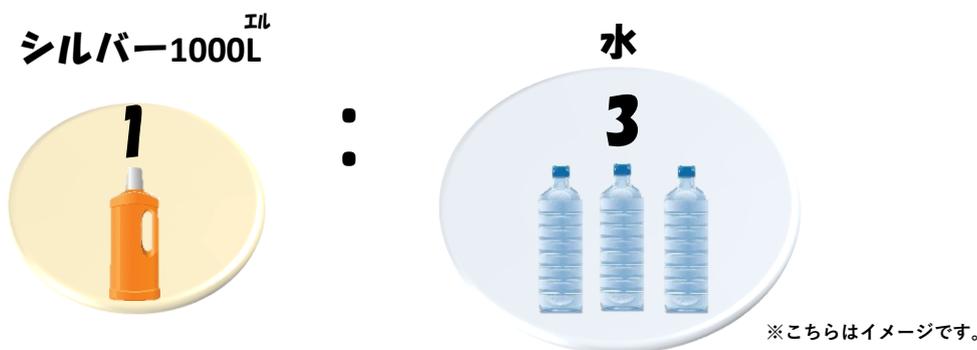
床・ダクト廻り・天井・ステンレス器具等にもご使用いただけます。

《特長》

- ・ 焼肉網にこびり付いたコゲや頑固な油汚れを、効果的に除去するための洗剤です。

《使用方法》

- ・ 洗剤を1:3の割合にて希釈し、浸け置きして下さい。  
その後手洗いやバレル洗浄等する事により、焼肉網やロースターの汚れが短時間で効果的に剥離除去し、光沢も出ます。



- ・ 本製品は、基本常温で使用しますが、30℃～40℃に加温する事で、より早く洗浄効果を発揮する事が出来ます。
- ・ 洗浄液は、連続して使用が可能です。適量を補給してもご使用頂けます。
- ・ テフロン加工等は、剥離される場合がある為、浸漬時間や希釈量を調節して下さい。
- ・ 洗浄後の廃液に、中和剤(水で溶かした液)を少量ずつ投入し、排水して下さい。

《注意事項》

- ・ 本製品はアルカリ性の為、他の製品と混合しないで下さい。
- ・ アルミニウム製品は腐食しますので、浸漬の容器はステンレス・鉄・プラスチック製のものをご使用下さい。
- ・ 取扱い時には、**保護手袋**、**保護メガネ**、**保護マスク**等を着用し、直接手などに触れない様にして下さい。誤って皮膚に触れたり、目や口に入った場合は清水で十分洗い流して下さい。それでもなお痛みがある場合は、医師の診断を受けて下さい。
- ・ お子様の手の届かない冷暗所に保管して下さい。



ケミスター産業株式会社

〒338-0825 埼玉県さいたま市桜区下大久保1601-1 Tel 048-858-5002 Fax 048-858-1220