

無リン・アルカリ性

医薬用外劇物に該当しません

グリドル・餃子焼き器の 焼き付いた油汚れに

業務用 油汚れ用強力洗浄剤 液体タイプ

ニイタカ

グリクール

鉄板に固く焼き付いた油汚れを除去します。
鉄板をきれいに保ち、異物混入防止に役立ちます。

鉄板汚れ放置はクレームのもと!

特長

高温洗浄に適した成分

高温の鉄板にかけても、アルカリ剤の飛散が少ない洗浄剤です。

洗浄時間が短縮できる

鉄板が冷めるのを待たずに洗浄できます。また、高温で洗浄するため、室温では落ちにくいガンコな汚れを短時間で落とします。

※温度が低くなると洗浄効果が下がります。推奨温度は150~200℃です。

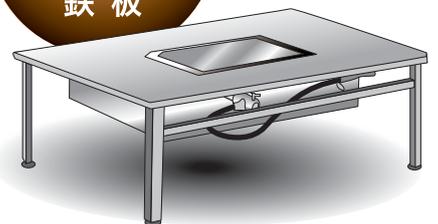
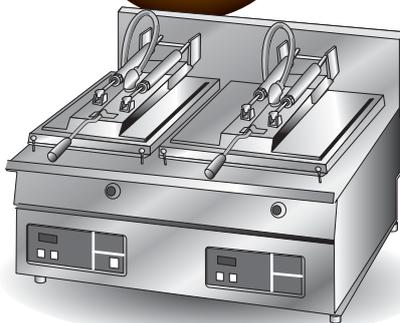
洗浄前

グリクール
で洗浄後

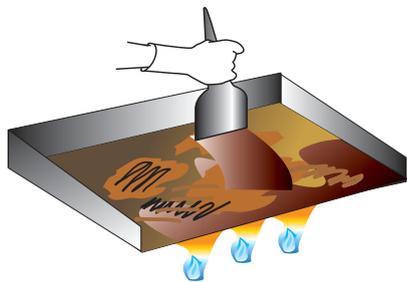
ファミリー
レストランに
グリドル

ラーメン・
中華料理店に
餃子焼き器

お好み焼き店
焼きソバ店に
鉄板



1 鉄板に残っている焦げカスをスクレーパー（ヘラ）などで取り除き、ゴミ箱に捨てておく。



2 水1000mLを鉄板全体にかけ、こびり付いた焦げカス・炭化した汚れをスクレーパーで取り除く。



※水蒸気が大量に発生するので、十分に排気（換気）しておく。

3 鉄板表面の温度が多少下がるので、熱源（ガスまたは電気）は落とさず、グリクールを計量カップで量りとり、鉄板上に手早く広げるようにまく。その後、熱源を落とす。

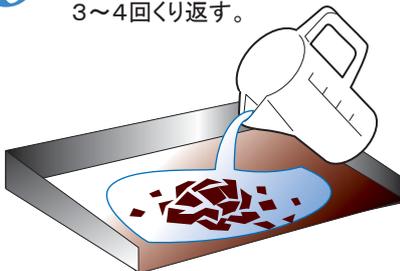


4 グリドルパッド、スチールタワシなどで鉄板全体をこすり、汚れを落とす。



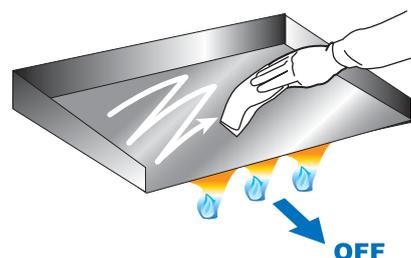
※鉄板の温度が150～200℃のとき、洗浄効果が最も高いので素早くこする。

5 鉄板に1000mLの水を流し、汚れや洗浄剤を洗い流す。これを3～4回くり返す。



※ドレンパンに廃液がたまるので、こまめに捨てる。

6 きれいなペーパータオルなどで水気を拭き取り、再加熱して油を均一に薄く引き、熱源を落とす。



⚠ 使用上の注意

- ・必ず原液で使用してください。水で薄めると洗浄効果が低下します。
- ・鉄板が熱い状態で作業するので、火傷には十分注意してください。
- ・アルミニウム・銅・真鍮・スズ・白木・竹・繊維等の製品には使用できません。
- ・使用にあたっては、製品容器に記載の「使用上の注意」と「使用方法」を必ず読んでお使いください。
- ・商品の外観・表示については予告なく変更することがあります。

商品データ

品名	グリクール 2kg
荷姿	2kg×6本/ケース
商品外寸	141mm×105mm×271mm
ケース外寸	421mm×229mm×281mm
積重可能段数	3段
商品コード	230361
JANコード	4975657230383
ITFコード	14975657230380

※外寸は長さ×幅×高さです。ケース外寸は群線寸法です。

成分表示など

◆液性	アルカリ性
◆成分	界面活性剤[6%、純石けん分(脂肪酸カリウム)] アルカリ剤(炭酸塩、水酸化カリウム) 溶剤(グリセリン)
◆使用量の目安	原液を塗付(1平方メートルあたり200g)