

グリドル・餃子焼き器の

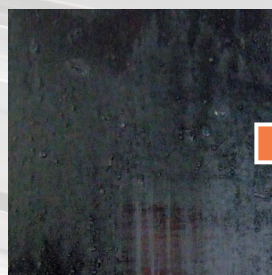
アル
カリ性

原液
使用

焼き付いた 油汚れに

業務用 油汚れ用強力洗剤

グリクール



洗浄前



グリクールで洗浄後

高温洗浄に適した成分

高温の鉄板でも使用できる処方、アルカリ剤の飛散が少なく、安全に洗浄できます。

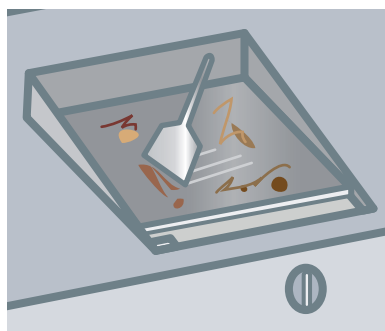
洗浄時間を短縮

鉄板が冷めるのを待たずに洗浄可能。高温で作業するため、室温では落ちにくい頑固な油汚れも短時間で除去できます。

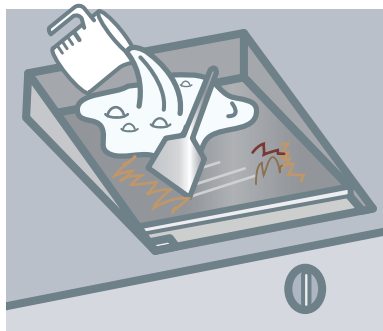
※温度が低くなると洗浄効果が下がります。推奨温度は150～200℃です。

使用方法

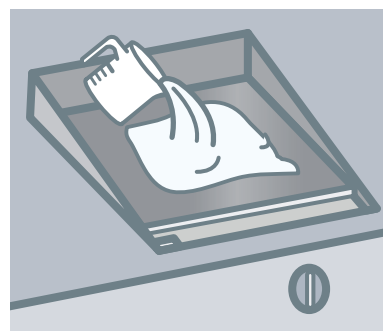
1 焦げカス等を取り除く



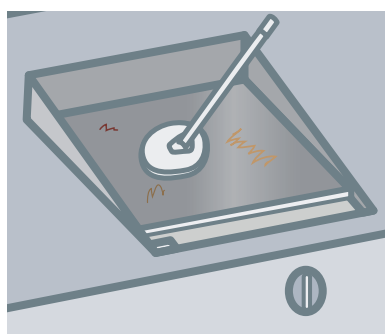
2 水をかけ、こびりついた焦げカスを取り除く



3 グリクールを素早く広げるようにまく
※その後熱源を落とす



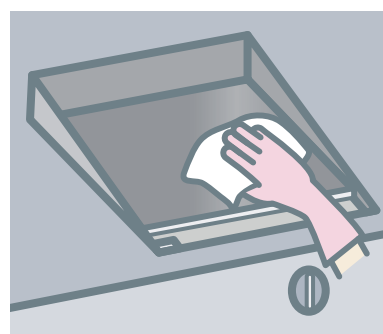
4 グリドルパッド
などでこすり洗う



5 水をかけ、汚れや洗剤を洗い流す
※これを3~4回繰り返す



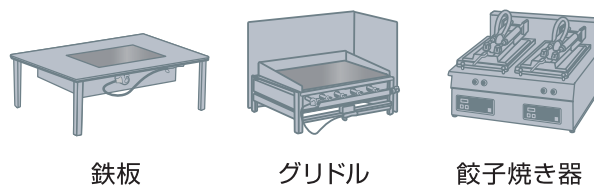
6 ふきんで水気を拭き取り、鉄板に油を塗る



⚠ 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。

使用機器例



鉄板

グリドル

餃子焼き器

商品データ

品名	グリクール 2kg
荷姿	2kg×6本/ケース
商品寸法*	141mm×105mm×271mm
ケース寸法*	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

成分表示など

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

※寸法は幅×奥行×高さを設計値で記載しています。
※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。