

人に優しく 環境にも優しい

沖縄生まれの洗浄剤

焼肉網・鉄板洗浄剤

焼肉網 / 鉄板ロストル
焦げ落とし!!



業界初!!

今までの常識を変えた洗浄剤
安全なのによく落ちる

フナビカ

用途：網（焼肉用 / 鶏焼用等）・鉄板ロストル（焼肉用 / バーベキュー用 / たこ焼き用等）



本製品は従来の劇薬洗浄剤とは異なり、皮膚への刺激が少ないため素手で作業可能なうえ、洗浄力も高めた業界初の革新的な洗剤です。なお、環境にも優しく、持続可能な社会 (SDGs) を目指します。

STEP 1... 浸け置き

予め、汚れた網・鉄板等の大きな焦げ付きカスを取り除き、洗浄剤に浸け置きする。(8時間～)

STEP 2... 洗浄

取り出し後、水を流しながらスポンジ・たわし等で擦り、汚れを洗い流す。

STEP 3... 仕上げ

水洗い後、水をよく切り油を塗る。

POINT

- 本製品は量不足しながら何度でも、繰り返し使用可能。
- 保管には高温多湿を避けて出来るだけ涼しい場所に保管して下さい。
- 熱いままの網を入れないで下さい。
- 加熱しないで下さい。
- 浄力を出来るだけ保つ為に、浸け置き容器は蓋をして揮発を抑えましょう。
- 作業は換気の良い場所で行います。

業務用 (BIB ボックス入) 内容量 (20L)

製品のご購入は、販売代理店へお問合せ下さい。(HP内 販売代理店ページ参照)



【作業動画】

【製造元】

公益社団法人 沖縄県工業連合会 会員



美ら技研株式会社

〒901-0202 沖縄県豊見城市宇嘉数 15-5

<http://www.churagiken.co.jp>



【HP】

【販売代理店】