

◀ 鉄板・焼アミ用洗剤の元祖 ▶

# ハイクリーナー



- ◆ハイクリーナー Aは、安全性の高い製品です。
- ◆ハイクリーナー Aで漬け洗えば、頑固な油・焼カスを驚くほど簡単に落とします。
- ◆長時間洗浄液の反復使用ができ経済的です。
- ◆昭和63年に販売以来、全国の焼肉店で愛用されています。



鉄板・焼網用  
金ブラシ手袋(別売)



アライマン

## 使用方法

1. ハイクリーナー Aに鉄板・焼網が十分浸漬できる位の容器(ポリ・ステンレス)に移して下さい。
2. 約3時間を目安に浸け置きます。焼網は原液で、鉄板は水で2倍に薄めて使用してください。
3. 洗浄後は金ブラシ等でブラッシングし、よく水洗いを行って下さい。
4. 使用後は容器の沈殿物をすくい取って下さい。液は着色してきますが、何回でも反復使用できます。

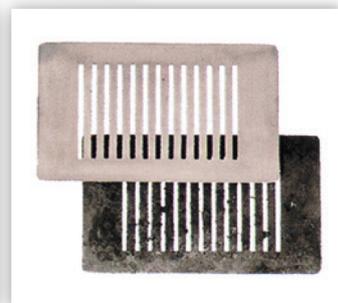
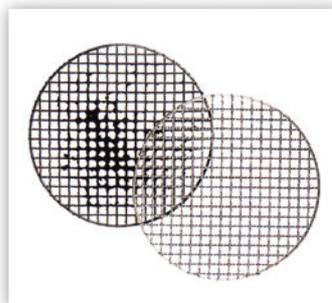
## ご注意

1. 脱脂力が強力ですので作業にはゴム手袋を着用して下さい。
2. ヒフや衣服についた場合は水で十分洗い流して下さい。
3. 銅及び銅合金製のもの、アルミニウム、亜鉛合金製のものには使用出来ません。
4. 目に入ったらすぐに流水で15分間以上洗って、医師の診断を受けて下さい。



1箱(NET 4kg×4本)

無料サンプルは  
こちらから



焼肉無煙ロースター・上引きフード 販売施工のパイオニア/空調システムのパイオニア



## 東, 産業株式会社

本社 〒124-0011 東京都葛飾区四つ木3-7-12 TEL 03(3694)6392・FAX 03(3694)6720  
 メンテナンス課 〒124-0011 東京都葛飾区四つ木3-5-10  
 福岡営業所 〒812-0006 福岡県福岡市博多区上牟田1-16-26 第2山本ビル1号室 TEL 092(409)0663・FAX 092(409)0665

東産業 楽天市場店

へはこちら!

<https://www.rakuten.co.jp/highcleanera/>

