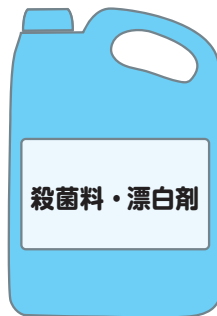
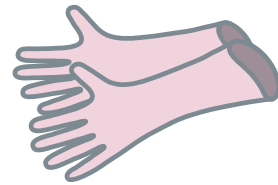


野菜・果物の殺菌

使用洗剤



使用道具

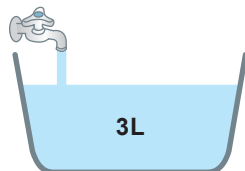


ゴム手袋

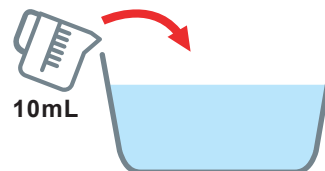
希釈方法

希釈倍率:200ppm

有効塩素濃度
5～6% のものを
使用した場合



①バケツ等に水を3L入れる



②殺菌料・漂白剤を10mL入れる



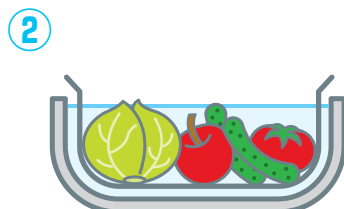
③よく混ぜて完成!

作業頻度:

洗浄方法



① カットした野菜を流水でよくすすぐ



② 殺菌料・漂白剤希釈液に5分間浸漬する



③ 流水でよくすすぐ



④ 水気をよく切る



注意事項

- 使用時は台所用手袋を着用する。
- 必ず流水ですすいでください。
- 酸性タイプの製品と絶対に混ぜないこと。
- 色柄物のせんい製品、金属製の容器・用具、メラミン食器、漆器、動物性のハケ・ブラシ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。