

使用方法

高圧洗浄機

- 洗浄機側で用量と温度を設定します。
- 洗浄温度は1～40°Cに設定してください。
- 対象物の汚れを落とします。
- 洗浄剤を染み込ませます。
- 汚れの程度に応じて1～5分間放置します。
- 清潔な水で洗い流します。
- 食品加工施設でご使用の際は、製品を残さず飲用水で流し落としてください。

フォームノズル付き高圧洗浄機

- 洗浄機側で用量と温度を設定します。
- 洗浄温度は1～40°Cに設定してください。
- 対象物の汚れを落とします。
- 洗浄剤を染み込ませます。
- 汚れの程度に応じて1～5分間放置します。
- 清潔な水で洗い流します。
- 食品加工施設でご使用の際は、製品を残さず飲用水で流し落としてください。
- 対象物にまんべんなく製品を塗布します。
- 洗浄剤を染み込ませます。

スプレーアタッチメント

- 所定の用量で製品を水と混ぜ合わせます。
- 汚れの程度に応じて1～5分間放置します。
- 清潔な水ですすぎます。
- 食品加工施設でご使用の際は、製品を残さず飲用水で流し落としてください。

手作業

- 所定の用量で製品を水と混ぜ合わせます。
- 対象物の汚れを落とします。
- 清潔な水ですすぎます。
- 食品加工施設でご使用の際は、製品を残さず飲用水で流し落としてください。

使用上の注意

- 食品を扱う施設では、製品を残さず飲用水で洗い流してください。
- 事前に目立たない箇所で洗浄剤テストしてからご使用ください。
- 洗浄剤が乾かないようにしてください。
- 密閉された部屋では必ず低圧で噴射し、十分な換気を確認してください。
- 凍結のおそれがある場所には保管しないでください。

用量・洗浄面積

用量	洗浄方法	一次希釈比	希釈	汚れの度合い	最大洗浄面積
1000ml	高圧洗浄機		1～2%	中程度	67m ²
1000ml	フォームノズル付き高圧洗浄機		3～10%	中程度～重度	22m ²
1000ml	各種スプレーアタッチメント		10%		110m ²
1000ml	手作業		10%		25m ²

お問い合わせ：

輸入元 ケルヒャー ジャパン株式会社

〒222-0032

神奈川県横浜市港北区大豆戸町639番3

Tel：045-777-7410

9：00～17：00（土・日・祝日、当社休日を除く）

<http://www.kaercher.com/jp/>