

EA922KA-6 1個
EA922KA-6B 4個
(塩素系除菌漂白剤)

混ぜるな危険

- 成分 次亜鉛素酸ナトリウム6%(塩素系)
- 液性 アルカリ性 ○ 容量 : 5L
- 野菜・くだもの・魚介類などの除菌
食器・フキン・マナ板・おしぼりなどの除菌・除臭・漂白、
排水溝などの浄化・除臭に。
- 次亜鉛素酸ナトリウムを主成分とした除菌・除臭・漂白剤です。
食品添加物として認可(食品衛生法 第21条)された商品です。



○ 混ぜるな危険／塩素系

- ・酸性タイプの製品と一緒に使う(まぜる)と有害な塩素ガスが出て危険
- ・液が目に入ったらすぐ水で洗う。
- ・子供の手に触れない様にする。
- ・必ず換気を良くして使用する。

【はたらき】

除菌…生野菜・くだもの、生鮮魚介類などの除菌にすぐれた効果を発揮します。
除菌・除臭…フキン・マナ板・おしぼり・ゴミ入れ・などのバイキンを除き、ニオイを消します。
また、排水溝などの浄化に効果があります。
*特有のニオイがありますが、乾けば消えます。
漂白…食器用洗剤では落ちないフキンのシミ・食器の茶シブ・プラスチック容器の黒ずみなどをきれいに落とします。

【使用法】

野菜・くだものなどの

- ①野菜・果物などをあらかじめ下洗います。
- ②ブリーチを水で500倍(水10Lに20ml)にうすめた液に、野菜・くだものなどを約5分間浸します。
- ③あと水ですすぎます。
*キャップ1杯は…約20ml

【注意事項】

- 酸性タイプの製品と一緒に使う(まぜる)と有害な塩素ガスがでて危険。
- 他の容器に移して使用しない。●キャップをあげる時に原液が飛び出す恐れがあるので注意。
- 使用する時は、炊事用手袋を使用する。●熱湯では使用しない。
- 原液では使用しない。●直射日光をさけ、高温の所に置かない。
- 酸素系漂白剤とはいっしょにつかったり、混ぜたりしない。
- メラミン樹脂製の食器や漆器には使用しない。
- ゴムの漂白には使用しない。

【応急処置】

- 目に入った時は目を傷めることがあるので、すぐ水で15分以上洗う。飲み込んだ場合には吐かせずすぐに口をすすぎ、コップ1~2杯の牛乳か水をのませる。どちらの場合もすぐ処置した上、医師に相談する。
- 皮膚についた時は水で洗い流す。
- 使用中目にしみたり、せきこんだり、あるいは気分が悪くなった時は使用をやめてその場から離れ、洗眼、うがい等をする。

用途	野菜・くだもの・厨房器具など	その他
	●野菜・くだものなどの除菌 ●ふきん、まな板、メラミン以外のプラスチック製品の汚れ落としと除菌・除臭 ●茶しぶの漂白 ●食器棚、冷蔵庫の除臭と漂白	●浴槽(木、タイル、プラスチック)の掃除 ●ドブ、排水溝の浄化(ボウフラ、コケの発生を防ぐ)
使い方	●野菜・くだものなどの場合、5分ぐらい浸し、あと水ですすぐ。●他の場合、30分ぐらい浸すか、または、液に浸した布がスポンジでふく。あとすすぐか水ぶきする。(汚れのひどい時は使用量、浸す時間などを適量増やす)	
使用量の目安	●野菜・くだものなどの場合、10Lの水に20~33mL(約300~500倍) ●ふきんの場合、10Lの水に60mL、他の汚れ落としは100mL ●除菌・除臭には10Lの水に20mL	
(使えるもの)	●白物のふきん・おしぼり(木綿、麻、ポリエステル、アクリル、レーヨン、キュプラ) ●メラミン以外のプラスチック製品 ●木・竹製品 ●陶器 ●ガラス器 ●食器用スポンジ	
(使えないもの)	●色物・柄物のせんい製品 ●金属製の容器、用具 ●メラミン食器 ●漆器 ●獣毛のハケ ●水洗いできない製品や場所 ★衣料等せんい製品の漂白にはワイドハイターやハイターE等の衣料用漂白剤を使う。 ★せんいや材質自体が黄変したものは、漂白剤でも元に戻らない。	