

塩素系漂白剤 No!

酸素系粉洗剤 Ok!

メラミン食器 スツキリきれい

正しいお手入れでメラミン食器の汚れを予防しよう！

1. 洗い桶に40℃～45℃（メラミン食器の温度に合わせる）のお湯と洗剤を入れる
2. メラミン食器や調理器具などを入れ漬け置き（30分程度）
*汚れの程度により時間を長くしたり、軽くスポンジでこする
3. 流水でよく洗い流す

●メラミン食器は使っているうちにうす汚れた状態になる原因

- 1.油汚れ 2.肉・魚のたんぱく汚れ 3.炭水化物汚れ 4.色素汚れなど
汚れがつもり重なって不衛生な見た目になってしまいますので「CHOTCHII。」で定期的に漂白してキレイにしておきませんか？

●メラミン食器に塩素系洗剤を使用すると悪化することがある・・・

メラミン食器に塩素系漂白剤を使用すると、素材の相性が悪いいため、ものによっては漂白したつもりでも、さらに黄ばみ(着色)が濃くなってしまう場合があります

*理由：

メラミン素材のNH₂やNHが塩素と結合して「クロルアミン」という黄色い物質ができる

●酸素系洗剤は汚れを色素ごと浮かせて落としやすくする働きがある

- 多目的粉洗剤「CHOTCHII。」には過炭酸ソーダが配合されています
過炭酸ソーダ：1.油の分解作用…重曹・セスキ炭酸ソーダよりも強力な洗浄力が特徴
2.漂白作用…水/お湯に溶かすと酸素の泡を発泡し汚れを浮かし取る働き
3.除菌作用…アルカリ性+漂白作用=雑菌退治にもピッタリ

*ヤシ油脂肪酸アルカノールアミド

植物油脂が主成分で洗浄力・安全性に優れている成分

*界面活性剤(ポリオキシエチレンアルキルエーテル)

台所用洗剤やシャンプー・ボディソープに配合されている成分

*炭酸ソーダ

脂肪酸を溶かす作用があり皮脂・垢汚れを溶かす作用

「CHOTCHII。」
に含まれている成分