

## 過炭酸ソーダとプラスを使った厨房の清掃方法

厨房設備やお玉・ザルを始めとする調理道具の洗浄と特にグリストラップの清掃は厄介ですが、私共ecomocoが提案します方法を実践いただきますと衛生的に清掃が出来ます。使用する洗浄剤は、排水後、生分解し安心してお使いになれる過炭酸ソーダと液体石鹼プラスです。洗浄のみならず除菌・消臭機能もあり大変有効的です。

### 1：厨房器具の洗浄

業務終了後にこれらをシンクに入れて60℃のお湯を一番水位が高いところまで張り、過炭酸ソーダをコップ1杯と液体石鹼プラスを20cc入れて漬けます。翌日、排水し一度濯ぎをしてください。

### 2：壁やテーブル

過炭酸ソーダ6:プラス4で良くかき混ぜたジェル状洗浄剤をブラシに付け少量の水を加えてブラッシングしてください。水周りで白く残った汚れは、一度濯いでからクエン酸をブラシに付け擦ると綺麗になります。

### 3：食器洗浄機の洗浄剤

過炭酸ソーダを大さじ1～2杯プラス小さじ1杯入れて食器・コップを洗浄。

内部の白くなった箇所はクエン酸を大さじ1杯入れて洗浄しますと除去できます。大量についていた場合は一度で取れませんが、正常使用しながら最終稼働時に行うと綺麗になってゆきます。

### 4：グリストラップ

I：グリストラップ内の固形物をすべて取り除きます。

II：床に過炭酸ソーダを撒いて60℃のお湯を少したらして掃除をし、60℃のお湯で濯ぎをします。

III：すべてのシンクに60℃のお湯を張り、過炭酸ソーダをコップ2杯入れ良くかき混ぜお湯を足してオーバーフロー穴から液を流してゆきます。5ℓほど流すとパイプ内部が綺麗になります。シンクの栓を抜きグリストラップに排水します。I・IIの清掃を行うことでグリストラップ内の水温を高めてゆきます。

IV：更にお湯を流しグリストラップが60℃の水温が満たされた状態にします。グリストラップ100リットルあたり2kgの過炭酸ソーダを入れて良くかき混ぜます。翌日まで放置しますと、こびり付いた油が溶け、除菌されたことで臭いの発生も激減します。業種により油の量が異なりますが、数日に一度この作業を行うことでグリストラップの衛生を保つことが出来ます。

問い合わせ エコショップ ecomoco 担当 木内

TEL:03-3868-2963 FAX:03-3868-3113