



汚れが落ちる  
キッチンがかわる



伸工貿易株式会社

スプレータイプのコゲ油汚れ専用クリーナー

ディップースプレー

# DIP-R-SPRAY



ディップースプレーはオープンやグリルの周辺の焦げた油をすばやく、簡単に溶かします。使い方は、調理後のまだ熱い表面にスプレーし、濡れた布巾で拭き取るだけです。オープンを使用して素晴らしい料理を作るには、常に料理へ均一に熱が伝わるよう、使用毎に清掃し綺麗にしておく事が大切です。又、オープンやラックにこぼれた色々な料理の風味が混ざること防ぐことができます。

ディップースプレーは次の様な表面に付着した油汚れ、焼き付いた油汚れ等を落とすのに効果があります。

- オープン
- グリル
- 焼き網
- 鉄板
- ホットプレート
- 厨房のフード
- フライヤー
- アルミ以外の金属

本製品を使用する前に、本説明書に記載されている使用方法及び安全に関する注意事項を注意深く読み、正しくお使い下さい。

## ☑ 使用方法

○使える物      ステンレス、鉄、銅、ホウロウ、ガラス、磁器、鋳物品等

×使えない物      アルミ、塗装されている表面、リノリウム、家具、衣服等

### 使用手順

- ① 熱さの残っている器具の表面にスプレーします。(約 100 度前後)
- ② スプレーした箇所はすぐに濡れた布巾で拭き取って下さい。必要に応じてタワシを使用して下さい。通常の汚れは 2~3 秒後以内に濡れ布巾で拭き取って下さい。汚れがひどい時は、3~5 分程度放置した後、濡れ布巾で拭き取って下さい。
- ③ 冷目で水洗いします。1 リットルの冷水に 25ml の酢(40:1)を入れた水溶液で洗うとより効果的です。器具の表面が中和され、洗剤成分が残らない為です。
- ④ 器具を再使用する時にはコゲ付きを防ぐ為、器具の表面に再度油を塗って下さい。

# 安全のために(必ずお守り下さい)

## 注意

- ◇使用の際には、ゴム手袋を必ず着用して下さい。
- ◇アルミ製品や塗装されている表面には使用しないで下さい。

## 保存方法

- ◇直射日光を避けて室温で保存して下さい。
- ◇保管期間中に洗剤の色が抜ける場合がありますが、洗浄力に影響はありません。ご安心してご使用下さい。

## 使用具体例

### オープン

- ①オープン内の温度を約 90～120 度にして下さい。
  - ②オープンラックに全体的にスプレーします。ポットシンクの中にラックを外しておいて下さい。スプレーしてる間はラックを立てかけておいて下さい。
  - ③スプレー後、ラックを洗って下さい。よく水洗いし、乾かして脇に置いて下さい。
  - ④冷水で絞った布巾を使ってオープンを拭いて下さい。必要に応じて布巾をゆすいで下さい。
  - ⑤水と酢を混ぜた水溶液(40:1)で器具の表面を洗って下さい。  
器具の表面が中和され、洗剤成分が残りません。
- ※オープンのドア、その他の外面も同様に綺麗に出来ます。  
※熱風オープンを洗浄する時は、先にエアフローファンのスイッチを切ってから行って下さい。

### グリル

- ①温度を 90～120 度にして下さい。
  - ②グリルに全体的にスプレーして、30 秒程度放置して下さい。
  - ③冷水で絞った布巾を使ってグリルを拭いて下さい。
  - ④水と酢を混ぜた水溶液(40:1)で器具の表面を洗って下さい。  
器具の表面が中和され、洗剤成分が残りません。
- ※頑固な汚れには、もう一度スプレーして更に 30 秒程度放置した後、布巾で拭いて下さい。  
タワシ(スコッチブライト等)を使うとより効果的に洗浄出来ます。  
※再使用の前には、グリルを少し温めて油を塗って下さい。

### フライヤー

- ①フライヤーからショートニングを抜いて下さい。
  - ②機械が熱い内(約 90 度)に、全体的にスプレーして、約 1～2 分程度放置して下さい。
  - ③濡れ布巾でフライヤーを拭いて下さい。
  - ④表面に残っている洗剤成分を中和する為に水と酢を混ぜた水溶液(40:1)で絞った布巾で拭いて下さい。
- ※頑固な汚れには、もう一度スプレーして、タワシ(スコッチブライト等)で擦って下さい。  
これでも落ちないようなひどい汚れには、「コゲ汚れ洗浄剤ソコフ」のご使用をお勧めします。