

## ジオクリーンの使用方法（飲食店向け）

### ① グリストラップに使用する場合

○原液を油のかたまりにまく。

※油のかたまりを分解するだけなら、500ml 位で十分。

○その後、泡立て器などを使って、グリストラップ全体に泡立つまでよくかきまぜる。

○泡立った後、残飯を受けるバケツをグリストラップに溜まっている排液で洗い、終わった後は、排液をバケツなどに移して、流し台にもっていき、流す。

※この排液で、配管に溜まった油汚れを分解させる。

○最後に、蛇口から水を流す。

※これで、グリストラップの汚れた水がきれいになり、底が見えてくる。

### ② お客様側の床洗浄に使用する場合

○初めて使用する場合は、2 倍に薄めて使用する。

※水を混ぜてから、泡立つまでよくかきまぜる事。

○薄めた洗剤を床にまき、ブラシなどでこする。

○終わった後の床に残った水分は拭き取る。

※通常の洗剤は、再度、水洗いが必要。

○その後の日常清掃は、10 倍に薄めての使用で OK。

※中華、焼き肉、ラーメン、焼き鳥などの場合は、5 倍がお勧め。

### ③ 調理場の床洗浄に使用する場合。

○初めて使用する場合は、40～50℃程度のお湯をまいてから、原液をかける。

○その後、ブラシ等でこすり、汚れが取れた後は、そのまま排水に流す。

※お湯をまいたあと、数分程度おいてから原液をかけると、より効果的です。

### ④ 食器の手洗いの場合。

○原液をスポンジにかけて洗う。

※つけ置き洗いの場合は、シンクにためた水に適量、原液を入れて、泡立つまでかき混ぜてから、食器をつける。

※食洗機に使用する場合は、消泡剤が必要。そのままの使用は禁止。

### ⑤ テーブル拭きの場合。

○10 倍に薄めた洗剤を霧吹きでテーブルにかけてから、布巾で拭きとる。

### ⑥ 業務終了後、10 倍に薄めた洗剤を流し台からバケツ 1 杯ほど流すと、より効果的。

※パイプの汚れとグリストラップがきれいに保てる。