

焼肉網の一次燃焼固着物に特化して 開発した専用液

焼肉網専用
脱脂ハクリ液

あ み え き

網液

(商品名)



内容量 18kg
廃液の際の中和剤付き

使用方法は簡単2ステップ

ステップ1

• 4倍(網液1:水道水3)に希釈使用

ステップ2

• 閉店時に浸け置き反応時間確保

72ℓの経済性
常温で長期間使用

- ☞ 網液は常温で使用(網液 1:水 3)4倍希釈(72ℓ)で経済的
- ☞ 加熱不要なので、容器はポリタンクでOK
- ☞ 液が減ったら継ぎ足すだけの手軽さ
- ☞ 液にとろみが出たら、効果が薄まった、と判断しやすい
- ☞ 30日~40日連続使用可能(使用状況による)
- ☞ 廃棄は中和剤を入れて水道水を流しながらグリストラップ経由で

※取扱注意事項をよく読んでご使用ください

網液を経済的に
使用するための

タンクセット 245φ~280φ 網用 (商品名)

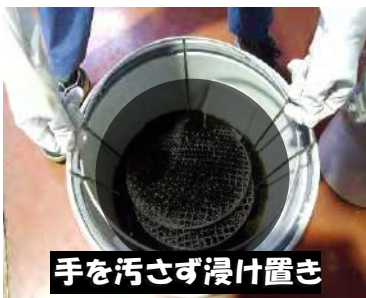
- ☞ 4倍希釈(網液 1:水 3)を簡単に作成出来ます
- ☞ 補充液管理が容易なタンク付
- ☞ タンクに手を入れずに網を取り出すホルダー付

<セット内容>

網の浸けタンク(35ℓ・フタ付) 2個
網保持具(網の出し入れに使用) 2個
補充液用タンク 1個



4倍希釈が簡単に出来て
液が減ったら補充するだけ



手を汚さず浸け置き

網の洗浄に
関することなら
何なりと
ご連絡ください

株式会社モリチュウ

埼玉県川口市江戸袋2-5-27

TEL:048-283-1421 FAX:048-284-3100

Mail: info@morichu.co.jp

