

ハイクロールの使用方法

①**食材の殺菌に** 食材の加工前・後にハイクロール水に浸漬し水洗い。

*従来の次亜塩素酸ナトリウムより低濃度で殺菌 臭いが残らない。
*葉物野菜のカッペンを防ぎ、シャキシャキ感が増すとのお声も。

②**まな板・包丁に** 中間洗浄に洗浄後ハイクロール水をかける。

*作業中にまな板・包丁を完全に乾燥させる事は大変！
濡れている物でもハイクロール水なら大丈夫！

③**手指に** 石鹸等で手洗い後に、ハイクロール水をかける。

*弱酸性で低濃度、肌荒れを抑えました。

④**布巾・雑巾に** 中間洗浄の際に使用します。
洗剤で洗浄後にハイクロール水に浸漬又は流水で洗う。

*作業間に洗浄し次亜塩素酸ナトリウムで殺菌する事は手間であり実際問題として現場では難しい。しかしハイクロール水なら臭いも少ないので簡単に除菌洗浄が可能です。

●**その他**

濡れていいものならば幅広くお使い頂けます。
例、遊具の除菌 砂場の除菌 老健施設（トイレの臭い対策）
プールサイドのヌメリ防止 など