

# マジックリン除菌プラスで、厨房からホールまで衛生をキープ!!



食中毒の原因となる細菌は、  
色々なところに潜んでいます。

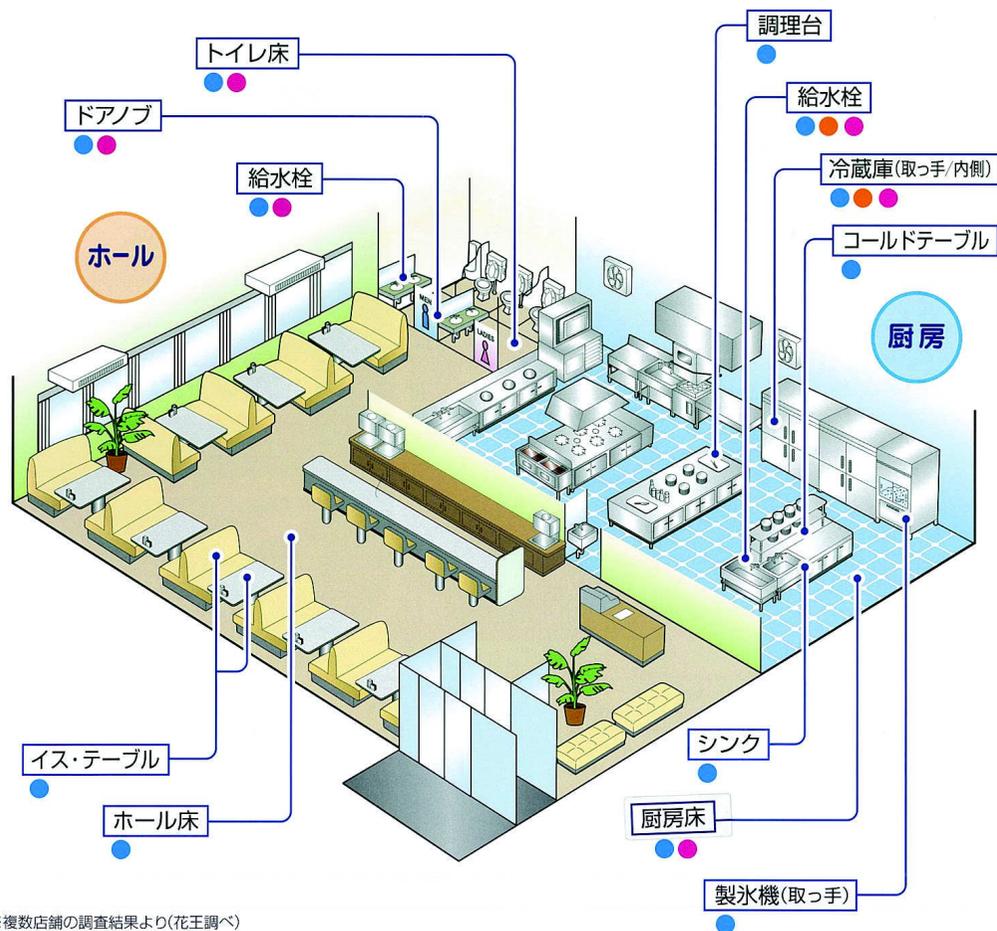


換気扇やレンジなどのしつこい油汚れを  
浮き上がらせてぐんぐん落とす  
マジックリンに

**本格除菌性能をプラス!**

菌が検出された場所

● 一般細菌・大腸菌群 ● 大腸菌 ● 黄色ブドウ球菌



## 特長1 除菌成分配合で洗浄と除菌が同時にできる

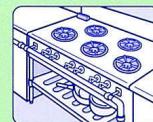
スピード洗浄成分GXと除菌成分の働きで優れた効果を発揮します。肉や魚のドリップなどで汚れがちな冷蔵庫内や、調理台などの食中毒の原因になりやすい汚れをしっかりと落とし、衛生状態を保ちます。



## 特長2 香りさわやか、使った後もニオイ残りが気にならない微香性

ミント系のやさしい香り(微香性)なので、ニオイがこもりがちなフードや厨房内での大量使用でも安心。ニオイ立ちやニオイ残りが少ないので、営業中のオープンキッチンやホールでも安心して使えます。

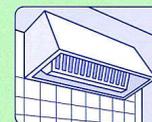
洗浄



レンジやレンジ周り



オープン等の調理機器

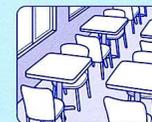


換気扇・フード

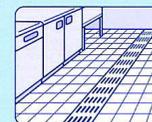
洗浄除菌



冷蔵庫・調理台



テーブル・イス



厨房・ホールの床