



3.5kg

10kg

白さの違い、 くっきり。

業務用酸素系漂白剤

ニイタカ

ニューホワイトアップ



使う人に優しく、漂白力の強い粉末タイプの酸素系漂白剤です。
とくにメラミン食器の漂白におすすめです。

漂白効果の比較テスト

漂白前

漂白後

酸素系漂白剤 A 社品

テスト条件: 0.4%、70°Cに調製した漂白剤希釈液に、紅茶で着色したメラミン食器を30分間浸漬した。

ニューホワイトアップ

こんなに白く!

特長

抜群の漂白力!

使い込んで漂白されにくくなったメラミン食器も見違える白さを取り戻します。使い込むほど効果を実感できます。

ごはん茶碗の漂白におすすめ

食器にこびりついたデンプン汚れをキレイに落とします。ごはん茶碗の漂白で効果を発揮します。

においもなく、おだやかな作用

塩素系漂白剤のような強いにおいがなく、おだやかな作用で材質をいためません。

	酸素系漂白剤	塩素系漂白剤
におい	なし ○	塩素臭 △
色・柄物	使える ○	使えない ✕
メラミン食器	使える ○	使えない ✕

デンプン汚れの除去力

酸素系漂白剤 B 社品

デンプンが残留している...

ニューホワイトアップ

残留なし!

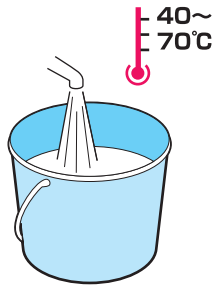
テスト条件: 1%、60°Cに調製した漂白剤希釈液に、ご飯汚れを付着させたメラミン食器を30分間浸漬した。水ですすいだ後に、デンプン検出試薬で残留(紫色になる)を検出した。

使用方法

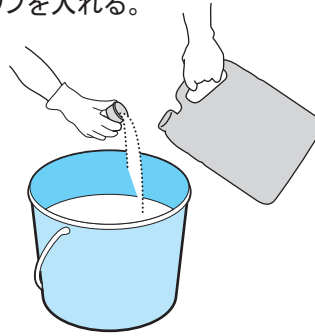
⚠️ 必ず炊事用手袋を着用してください!



1 バケツに40~70℃のお湯を入れる。



2 ニューホワイトアップを入れる。

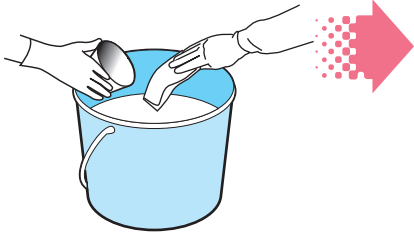


3 よくかきまぜて溶かす。



※キャップ一杯は12g

4 食器や、ふきんを入れる。



5 30分~1時間漬け置きする。



6 流水でよくすすぐ。



⚠️ 使用上の注意

- ・使用するときは炊事用手袋を着用する。
- ・塩素系漂白剤など他の薬剤・洗浄剤とは混ぜない。
- ・キャップをあけると、粉が飛び出す恐れがある。また、容器を移動するときは、キャップをしっかりと閉める。
- ・水や他のものを容器、袋にいれない。
- ・熱湯(80℃以上)では使用しない。
- ・作業時は火傷に注意する。
- ・他の容器に移し替えない。
- ・使い終わった容器はよく洗ってから処理する。
- ・直射日光をさけ、高温のところに置かない。
- ・子供の手の届かない所に保管する。

本製品は過炭酸ナトリウムを含みますが、外部機関での試験結果に基づき、消防庁危険物データベースに「非危険物」と登録済みです。



中身は粉末です

※比較テストの結果は2012年6月時点のものです。

商品データ

品名	ニューホワイトアップ(G-5) 3.5K	ニューホワイトアップ(G-5) 10K
荷姿	3.5kg × 4本 / 1ケース	10kg × 1袋 / 1ケース
商品外寸	203mm × 124mm × 286mm	
ケース外寸	415mm × 263mm × 293mm	290mm × 250mm × 206mm
積重可能段数	3段	3段
商品コード	234160	234136
JANコード	4975657234411	4975657234459
ITFコード	14975657234418	14975657234456

※外寸は長さ×幅×高さです

成分

◆液性	弱アルカリ性
◆成分	過炭酸ナトリウム(酸素系) 界面活性剤(ポリオキシアルキレンアルキルエーテル) アルカリ剤(炭酸塩) 金属イオン封鎖剤、安定化剤
◆使用量の目安	水1Lに4~10g

株式会社 ニイタカ

お問い合わせは..

〒532-8560 大阪市淀川区新高1-8-10

TEL.06-6395-2717

AGOB0B