



調理器具・調理機器に
ひとふきで4つの効果
水なしの屋外で大活躍！



食品防錆剤

型番NC80

安心の食品添加物 100%

- 除菌：エタノール80%。高濃度アルコールで除菌
- 防錆：JIS規格 NP-0（屋内3ヶ月）以上の防錆力
- 潤滑：ハサミの動きがスムーズになります
- 洗淨：刃物に付いた油脂・肉汁・野菜汁や樹液が簡単に取れます
- 安全：成分は100%食品添加物です。手荒れ防止剤も配合



420ml エアゾール缶
6本入/1ケース
オープン価格



180g
オープン価格

—用途例—

- 調理器具・機器 使用後のお手入れに

洗淨しながら除菌・防錆

クッキングナイフ、包丁、キッチンバサミ

調理機器の潤滑

フードプロセッサー、ミキサー、スライダー

キャップオープナーの代わりに

硬くなった瓶のキャップ開け

- 屋外で使用後の器具のお手入れに
バーベキュー、農業、漁業など

—性状値—

比重（15℃）：0.85

引火点：23℃

pH：7.1

粘度（15℃）：2.3 mPa·s

—使用方法—

- ①約10cm離してスプレーもしくはティッシュペーパー等で塗布して下さい。
- ②塗布後そのまま乾燥、もしくはキッチンタオルで拭き取って下さい。

—販売元—

—製造元—

MC **NONAKA** 株式会社 野中

〒442-0061

愛知県豊川市穂ノ原3丁目2番23

TEL 0533-84-3983

FAX 0533-84-3429

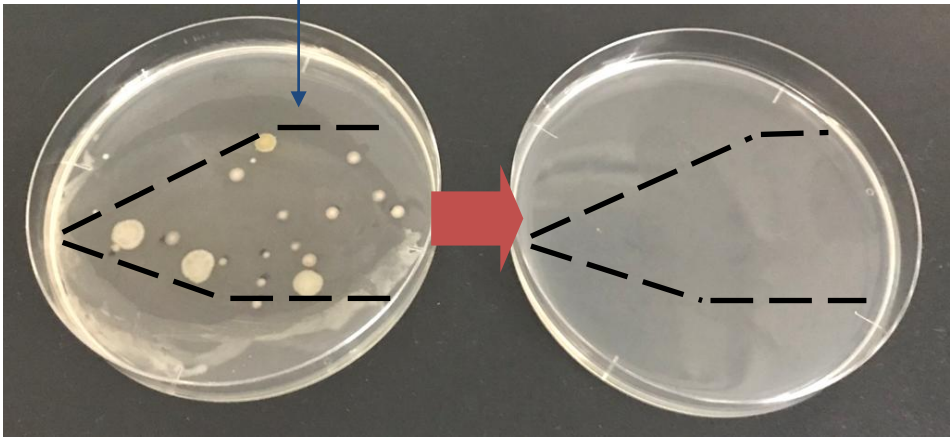
除菌



調理後の刃物には菌がいます。食品防錆剤で除菌しましょう！

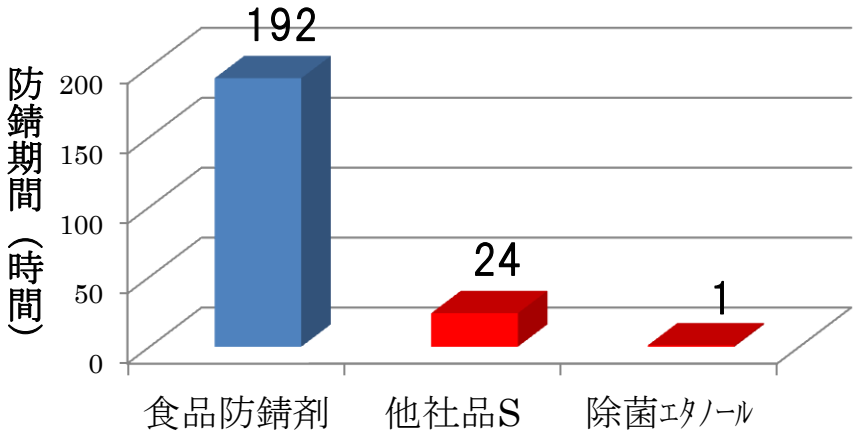
食品防錆剤の除菌力

ノロウイルス	×
インフルエンザ	○
O-157	○
ロタウイルス	×
カンピロバクター	○
黄色ブドウ球菌	○
ポツリヌス菌	×
白癬菌	○
緑膿菌	○
レジオネラ菌	○
一般細菌	○



防錆

湿潤試験 (JIS K 2246) で
168時間を超え、
JIS規格 NP-0 (屋内3ヶ月)
以上の防錆力を発揮します。



潤滑

食品防錆剤を塗布した
調理器具 (キッチンバサミ)
調理機器 (ミキサー) は
動きがスムーズになったと
実感いただけます。



洗浄

水のない屋外では、
洗浄剤として使えます。
汚れにスプレーして拭き取ると
1分以内に乾燥します。

