

## 「強還元水」の上手な利用法 (pH10.0~)

**強酸還元水は飲用には適しません。**

### ■ 強還元水の特長

- 洗淨力 . . . . . モノを溶かし、洗淨する力が強い
- 超膨潤作用 . . . . . モノを柔らかくし、その時間が短い
- 溶解力 . . . . . モノを溶かし引き出す力が強力
- 熱伝導 . . . . . 熱が早く伝わり、その時間が短い

### 1. 野菜のアク抜きに

タケノコ・ワラビ・ゼンマイ等のアクが素早く抜けます。

### 2. 野菜のゆがきに

ほうれん草・枝豆・小松菜等のゆがきに。

### 3. 洗淨に

食肉・野菜・鮮魚の洗淨に使えます。

### 4. 台所での汚れ落としに

まな板・包丁・皿の汚れ落とし、ふきんの洗淨、さらに厨房のタンパク質・脂質汚れにもご使用下さい。

### 5. 洗濯に

洗剤を減らせます。また、すすぎの水が1/4~1/3ですみますので経済効果があります。

### 6. クリーニングに

換気扇やレンジフードの油汚れ落とし等、キッチン全体のクリーンアップに使えます。  
また、トイレの黄ばみ落としにも使えます。  
フロ場の床(タイル)や側溝のぬめり取り、汚れ落としにも効果的です。

### 7. しみ抜きに

超膨潤力にて、コーヒー・醤油・食用油などのしみ抜きに使用して下さい。

#### 強還元水とは、

pH11以上で、酸化還元電位-700mV~-850mVの水。強還元水にはごく微量の水酸化ナトリウムが含まれており、洗淨効果があります。(除菌効果を高めるための)強酸性水を使用する前に強還元水で、前洗淨をします。

- 細菌の温床となるタンパク質・脂質の汚れを落とします。
- 鮮魚のぬめり取りにも威力があります。
- 床や即効のぬめりを取り、汚れ落としに効果を発揮します。
- 油汚れの洗淨にも効果を発揮します。