



食洗機の洗浄に重曹を使わないで下さい。 洗浄不良、動作不良の原因になります。

重曹を食洗機の洗浄にお使いになると下記のような症状が起こります。食洗機には必ず専用洗剤をお使いください。また専用洗剤に重曹を混ぜてお使いになるのも避けてください。



洗浄不良（白粉付着）

重曹は使用水の硬水成分（金属成分）と結合した白粉が付着。ガラスが曇る。



重曹

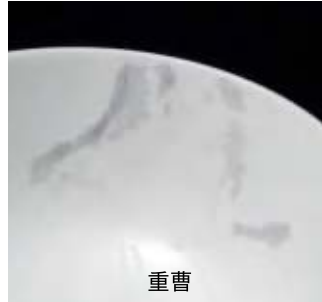


食洗機専用洗剤



洗浄不良（デンプン）

重曹は酵素成分が含まれていないので、米粒などのデンプンやタンパクが落ちにくい。



重曹



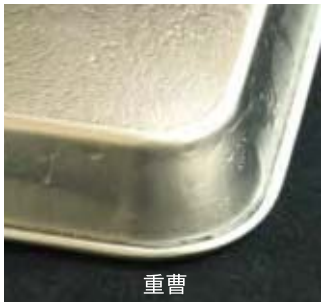
食洗機専用洗剤

※写真はそれぞれの洗浄後に、デンプン検出用試薬を使用したもの

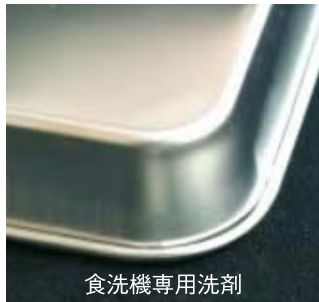


再付着（油脂）

重曹は再汚染防止成分が含まれていないため、油脂成分などが再付着する。



重曹



食洗機専用洗剤

※写真はステンレス製バットの場合



タンク内の汚れ（油脂）

重曹は油分がノズルやポンプなど機構部品に付着し、動作不良の恐れがある。またタンク全体にも油分が付着し、臭いも残留する。



重曹



食洗機専用洗剤

※写真はカゴを外した庫内底部



異臭

重曹は温水で生成される炭酸カルシウムや油分がヒーターに付着。



重曹



食洗機専用洗剤

重曹とは

重曹の化学名は炭酸水素ナトリウム（ NaHCO_3 ）。水溶液はごく弱いアルカリ性で水に少ししか溶けず、粒子が細かいので手洗いの磨き粉に使用できます。また、お菓子や煮豆のふくらし粉にも使われています。

重曹と食洗機専用洗剤との違い

食器の汚れに強い成分が含まれていない重曹と比べ、食洗機のために開発された専用洗剤はさまざまな汚れに効果抜群の洗剤成分が何種類も含まれています。

		食洗機専用洗剤	重曹
成分比較	米粒などのデンプンの汚れに	酵素	酵素成分なし
	卵黄などのタンパクの汚れに		
	油汚れに	アルカリ/再汚染防止成分	ごく弱いアルカリ/再汚染防止成分なし
	茶渋に	漂白剤	漂白成分なし
洗浄率※1		90% (A判定)	32% (A判定)
コスト		約5円 (1回約5g)	約14円 (1回約20g)

※1：パナソニック(株)調べ

食洗機には必ず専用洗剤をお使い下さい。

食洗機専用洗剤は天然椰子油の成分を使用。また酵素、漂白剤など環境に影響のない成分で高い洗浄性がえられます。



＜粉末タイプ＞
ハイオッシュジョイA
N-HJA70 (700g入)
希望小売価格1,029円
(税抜980円)



＜ジェルタイプ＞
チャーミークリスタ
本体・詰め替え用セット
(480g入) (420g入)
N-LCB
希望小売価格1,260円 (税抜1,200円)