

Shell Coat

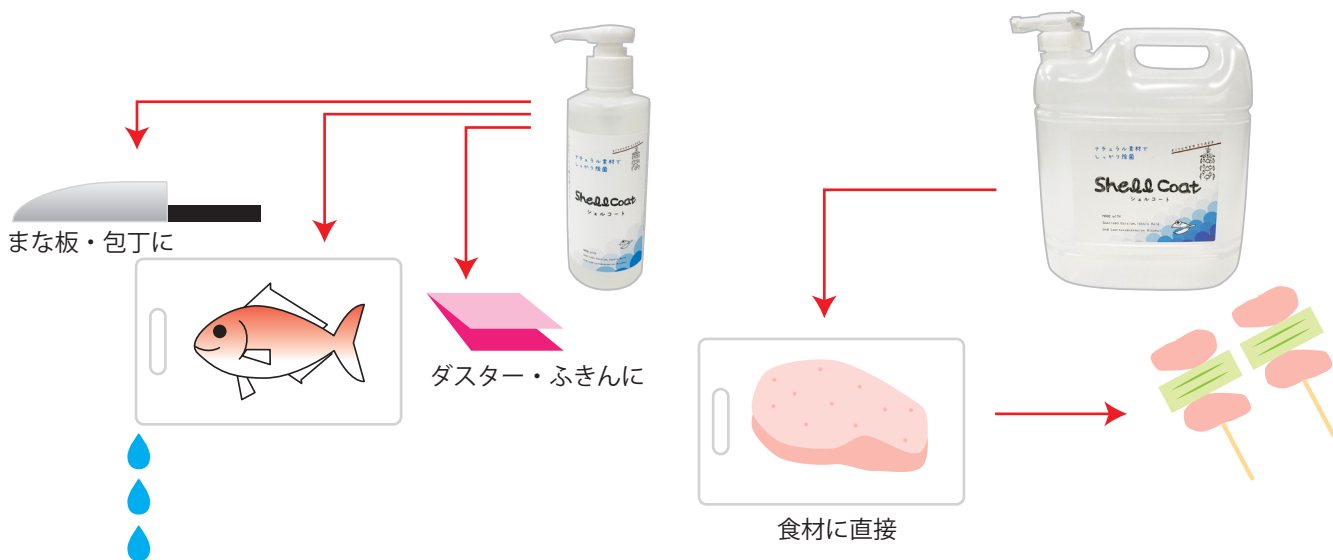
シェルコート

KITCHEN STAFF



食に注目した除菌液

調味料屋さんが食品安全について考えた除菌液です。



食品、厨房など水気があるところでも調味料・食品の成分だけで作っているので安全にノロウイルス・カンピロバクターを除菌

①

除菌の臭いが
充満しない

②

コンロ・バーナーの
火のそばでも引火し
にくい
(ワインと同じ程度)

③

水に濡れていても
食品に付いたままでも
問題ありません

Shell Coat

KITCHEN STAFF



～アルコールではない「カルシウム」除菌液～

- ノロウイルスには2つの種類（ヒト・ネコ）で効果認証済み
- 手指はもちろん、口に入っても安全除菌

他にも…
カンピロバクター O-157 へも効果

「カルシウム除菌（ShellCoat）は」…

これまではアルコールのみ

これまでは次亜・漂白剤のみ

Shell Coat の特長です

まな板・包丁 だけでなく 食品・食材 も共存できる

キッチン
厨房・水気のあるところ

全般に使います

京都大学と共同開発＜東南アジア研究所＞
食中毒菌への効果検証と除菌液の成分について

大阪府から製品認定
「大阪製」ブランド認証 2018
ものづくり技術と創造力



KITCHEN STAFF

＜ご注文はこちらまで＞

株式会社 **かわかみ**

受注センター



Tel 0120-871-314 Fax 0120-871-319

<http://www.kawakami.co.jp>



Instagram /



Facebook で

株式会社かわかみ

をフォロー