

# 油のにおいが気になる方へ

鉄工所から流出した油を中性洗剤などで洗浄しても、まだにおいが残っている場合、以下の消臭法があります。

- ① 御家庭にある次亜塩素酸を含む塩素系の台所用漂白剤（キッチンハイターやミルトン等）を用意します。製品裏面等を見て、ふきんなどの漂白と同じ分量で希釈します。



- ② そこに手指消毒用アルコールを加えます（①の1/3～1/10の分量）。



もし御家庭にアルコールがない場合には省略可能ですが、消臭効果が多少落ちます。

- ③ 気になる箇所に噴霧もしくは、浸した布で拭いてください。



## 【留意事項】

- 手袋やメガネを着用して、直接液に触れないようにしてください。
- 酸素系の洗浄剤で洗ったあとに使用すると有害な塩素ガスが発生して危険です。決して混ぜないでください。
- よく換気をしながら、御使用ください。
- 脱色の恐れがあるため、目立たない箇所で試してから御使用ください。
- そのほか、製品の注意事項をよく読んでから御使用ください。