

アルカリ性の超強力洗浄剤。
あきらめていた焦げ付き汚れ（糖質＋デンプン＋動植物油脂）に
素早く浸透し、分解・溶解します。



■ NET:4ℓ

1. 超強力な洗浄力

銅板にガンコにこびり付いた焼け焦げ、固化した油汚れを溶剤・界面活性剤・アルカリ剤のトリプル効果で素早く浸透・分解・乳化し強力に除去します。

2. 銅板を傷めません

銅板専用開発された洗浄剤ですので銅板を腐食しません。

3. 洗浄力は強力ですが非毒劇物（毒物・劇物に該当しないので管理が楽です。）

無リン配合で環境にやさしく、河川や湖沼への水環境の悪化要因となるリンを含有していません。

4. 低臭性

この洗浄剤は刺激臭の少ない低臭性です。

5. すすぎの楽な低泡性

泡切れ良く、すすぎが簡単で作業時間が短縮出来ます。

用 途

- ドラ焼機の銅板専用洗浄剤ですので、用途以外には使用しないこと。

保管方法

- 冷暗でなるべく風通しの良い場所に保管すること。

「ドラクリーン」の効果的な使用方法

1. 銅板洗浄装置の場合

- ①ドラ焼機の付属専用容器に本剤を投入する（原液使用）。
- ②機械のマニュアルに沿って洗浄する。

2. 手荒い作業の場合

- ①汚れの程度に応じて「ドラクリーン」を原液から5倍に薄める。
- ②銅板を60℃～70℃に加熱する。
※蒸発するので80℃以上には加熱しない。
- ③原液または希釈液を銅板に塗布し、スポンジで軽くこする。
※汚れに応じて②③の作業を繰り返す。
- ④水で十分に洗い流して作業完了。
※作業を行う際は必ずゴム手袋、マスク等を着用すること。

使用上の注意

- 強いアルカリ性の為、アルミニウム、亜鉛、スズ等の金属塗装面を侵すことがある。
- ご使用前に、目立たない箇所ですすぎの上で使用する。
- 保護メガネ、マスク、炊事用手袋を必ず着用し、換気を

しながら使用する（機械の付属専用容器に投入する場合も同じ方法で行う）。

- 顔より高い部分に使用するときには、液の飛び散りやたれを防ぐため、洗浄液を含ませた不織布を貼つけるか、液をスポンジなどに含ませるで塗る。
- キャップを開けるときの液が飛出す恐れがある。また、容器を移動するときにはキャップをしっかりと閉める。
- 他の薬剤とは混合しない。
- 使い終わった容器はよく洗ってから処理する。
- 用途以外には使用しない。
- 幼児の手の届かない場所に保管する。洗浄後は十分にすすぎ、洗浄剤が残留しないようにする。
- 衣服、靴などに付いたときはすみやかに洗浄する。

応急処置

- 目に入ったときは、すぐに流水で15分以上洗い流し、速やかに医師の診断を受ける。手当がおくると失明の恐れがある。
- 飲み込んだ場合、すぐに口をすすぎ、多量の水か牛乳を飲ませ、速やかに医師の診断を受ける。
- 液が皮膚に付着した場合は、多量の水で洗い流し、異常のある場合は、速やかに医師の診断を受ける。
- 使用中、目にしみたり、咳き込んだり、気分が悪くなった時は、速やかに使用を中止しその場から離れ、洗顔、うがい等をする。
- 医師の診断を受ける場合には、本品または「製品安全データシート（MSDS）」を持参する。
※その他の情報は「製品安全データシート（MSDS）」をご参照ください。

本製品は、株式会社マスダック社と共同開発したものです。

銅板・鉄板・鋳物の焦げつき汚れを煮沸不要で洗浄できる。

焼き板・焼き型専用洗浄剤 ドラククリーンのご紹介



株式会社ピュアソン

「焼き板洗淨」の労力、時間を劇的に短縮

問題点

重労働

焼き板の焦げつき
汚れは、苛性ソーダ
や重曹の液に、浸け
こんで煮沸。

問題点

専任の作業員が必要

劇物に指定されて
いる苛性ソーダの取
扱いや保管には毒劇
物取扱責任者必要。

問題点

作業が長時間

洗淨後の焼き板は
充分なすすぎ洗いと
長時間の焼込みが
必要。

**「ドラクリーン」は、
これらの問題を
解決します。**

①煮沸不要!

**②専任作業員
不要!**

**③焼き込み時間
大幅短縮!**

これが「ドラクリーン」のすごいところ!!

point 1

煮沸せずに、除去!

焼き板を煮沸洗浄しないと除去できないとあきらめていた焦げつき汚れ(糖質+デンプン+動植物油脂)に素早く浸透し除去します。

point 2

無リンで、すすぎ
拭き取りが簡単!

「界面活性剤」「アルカリ剤(食品添加物)」「グリコール系溶剤」を主成分とし、河川や湖沼への水環境の悪化の要因となるリンを含有していません。

point 3

焼き込み時間を
大幅短縮!!

洗浄後、長時間の焼き込みをしなくても、生地
の貼りつきがなく、定期的な洗浄により製品の
品質を安定させ、生産ラインの稼働効率を飛
躍的に向上させます。

point 4

焼き板素材を選ばず、
焼き板、焼き型両方に
使える!

銅板・鉄板・真鍮・鋳物などアルミ以外の素材
に使用可能。焼き板、焼き型両方に使えます。
焼き板の素材ごとに洗浄剤を使い分ける必要
がなく、ばんじゅう洗いや床清掃にも使える大変
経済的です。

「ドラクリーン」は簡単。そして短時間。



①洗淨前の銅板は、焦げつき汚れがびっちり固着してしまい、製品生地に「焼け焦げ」が付着してしまいます。

②60～70に加熱した銅板に原液をたっぷりスプレーまたは塗布し、スポンジ、たわし、タオルで軽くこするだけ。

③水洗い、または水で湿らせた布で汚れが出なくなるまで拭き落とすだけの簡単洗淨。

※ 80℃以上では液剤が蒸発してしまいます。

「ドラクリーン」は銅板以外の素材にも。



鋳物 (たい焼き、今川焼、タコ焼き、カステラケーキ)



鉄板 (デポジットクッキー、パン焼きプレート、餃子鉄板、なべ、ヤカン)



バンドオープン (ハードビケット)、ばんじゅう、換気扇、床

「ドラクリーン」Q & A

質問	回答
どんな素材にも使えますか？	銅板、鉄板、真鍮、鋳物、ばんじゅう(プラスチック、ステンレス)に使えます。但しアルミニウムには使えません。
洗剤は手肌に触れても大丈夫ですか？	苛性ソーダ等の劇物系の洗浄剤に比べると安全性の高い雑貨分類の液剤ですが、アルカリ性の為、必ずゴム手袋を着用してください。
洗浄が素早くできるのはどの成分が効くのですか？	「天然系の界面活性剤」「食品添加物系のアルカリ剤」「グリコール系溶剤」のトリプル相乗効果で素早く洗浄します。
刺激臭などはありませんか？	ありません。
希釈しても使えますか？	基本的には、原液使用です。但し、定期的な洗浄によって焦げつきの弱いものは、2～5倍程度に薄めても対応できます。ばんじゅう洗いや床洗浄は、薄めてご使用頂けます。
洗浄後、生地が焼き板にくっついて剥がれにくくなりませんか？	数回のテスト結果において、長時間の焼き込みをせずに貼り付きのない状態を確認しています。

「ドラクリーン」仕様書

1. 品 名 : ドラクリーン
2. 外 観 : 青色透明液体
3. 成 分 :
 - ・界面活性剤
 - ・アルカリ剤(食品添加物)
 - ・グリコール系溶剤
 - ・金属封鎖剤
 - ・飛散防止剤
4. P H : 13.0~14.0(25℃)
5. 内 容 量 : 1本4リットル×5本
6. 納入単位 : 1ケース(5本入り)

