

# 食品に触れても安全な 鉄サビ除去液 BF4-22

調理器具や食品用の加工機械にも使える

## 特 徴

- 鉄をはじめ、銅・真鍮・アルミの変色にも使えます。
- 食品が直接触れる器具や部品などにも安心。
- 水増しができるので、大きな部品にも対応します。
- 除去できなくなるまで、捨てずに繰り返し使えます。

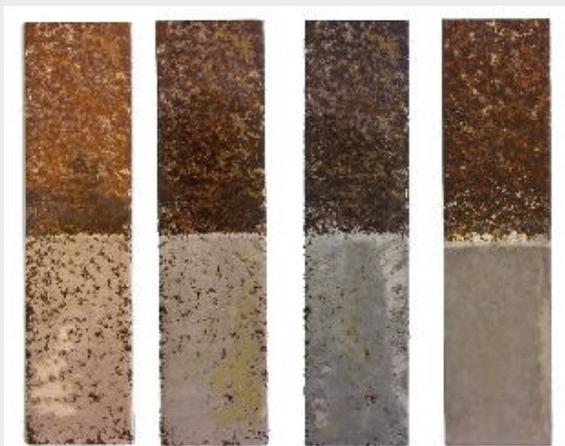
## 用 途

- 食品用の加工機械や調理器具のクリーナーとして。
- 大きな部品や長尺製品を 浸け置きだけでサビ除去。
- 冷却装置の循環水に混ぜて、配管内のサビ取りに。
- サビで固着したねじ部品を緩めて外したいとき。

※必ず事前にテストをしてください。

## ■使用方法

1. サビが完全に浸かるぐらいの液量を準備します。  
水道水で7倍まで水増しても大丈夫ですが、サビ除去の速度は遅くなります。
2. サビが取れるまでそのまま放置します。  
軽いサビは約30分、重度のサビは一晚浸け置きします。  
サビが除去できていない場合は、さらに続けます。  
(水で薄めた場合、より時間がかかります)
3. 水道水でよくすすぎ、水分を拭き取り乾燥させます。



10分後      20分後      1時間後      24時間後

鉄サビ除去試験(漬け置き)



下半分のみ漬け置き  
(24時間)

仕 様	
主成分	植物酸
対象物	鉄の赤サビ 銅・真鍮・アルミなどの変色
容量	4リットル・19リットル
色	コーヒー色
除去方法	漬け置き
適応規格	RoHS・REACH

お問い合わせは

## タニムラ株式会社

クリーン資材部

〒630-8144 奈良県奈良市東九条町116番地 TEL 0742-506-506

URL: <http://www.tanimura.biz/>

E-mail: [info@tanimura.biz](mailto:info@tanimura.biz)

Copyright tanimura corp. All rights reserved.