

食品添加物

炭酸水素ナトリウム (重ソウ)

食品添加物

NaHCO₃

炭酸水素ナトリウム (重ソウ)

Sodium Bicarbonate

料理やおそうじなど
様々な用途に
ご使用いただけます。

粒子を選抜することにより、研磨作用を高めた重ソウです。古くから食品などの素材として利用されており、人や環境にやさしい性質を持っています。もちろん、「あくぬき」や「ふくらし粉」などの用途でお料理にも安心してご使用いただけます。

500g

野菜のあく抜き・料理の下ごしらえに キッチンの洗浄・おそうじ・お洗濯に 脱臭・浴用・使い方いろいろ

使用上の注意

- (1) アルミ製品や表面を加工していない木製のもの(まな板、木製の風呂、フローリング、家具等)に重ソウを使用すると黒ずむことがありますので注意が必要です
- (2) 汚れを落とす時に研磨作用で表面に傷がつかないように、スポンジや布等でこすり落とすようにしてください(ご使用前に目立たないところで試してからお使いになってください)
- (3) おそうじに重ソウ液を使用する場合、乾いたあとに重ソウが白く残る事がありますので最後に水拭きをしてください
- (4) 貴金属製品、宝飾品、陶磁器、漆器等にはご使用にならないでください

保管及び取扱い上の注意

- (1) 小児の手の届かないところに保管してください
- (2) 目に入った場合は、流水で良く洗い流してください
- (3) 直射日光をさげ、なるべく湿気の少ない涼しい所に保管してください
- (4) 誤用をさげ、品質を保持するために、他の容器に入れかえないでください
- (5) 賞味期限を過ぎた製品は使用しないでください
- (6) 重ソウに熱湯をかけるときや、重ソウを溶かした液を沸騰させるときは、泡が発生するので注意してください

大洋製薬お客様相談窓口

☎0120-184328

受付時間 午前10時~午後5時(土・日曜、祝祭日は除く)

F10-TS

重ソウペーストの作り方

重ソウ3に対して水1の割合で、重ソウに水を少しずつ加えて混ぜます

おそうじ用重ソウ液の作り方

水1カップ(200cc)に重ソウ大さじ1(15cc)を溶かします

1. キッチンの洗浄に

・鍋などの焦げ付きや油汚れにはそのまま振りかけて又は重ソウペーストで磨く(食器、まな板、コンロ・グリルなどにも)

・しつこい焦げには水を加えて沸騰させる

2.リビング、バス、冷蔵庫、トイレタリーのおそうじに

・カーペットや床の脱臭にそのまま振りかけて、

半日以上放置して掃除機で吸い取る

・冷蔵庫やバスなどは、水1カップに重ソウ大さじ1を溶かした重ソウ液でふく

3.ウールや赤ちゃんの衣類のつけおき洗いに

・水2Lに重ソウ1カップのお洗濯用重ソウ液で

つけおき洗います

4.お料理

・お魚、お肉の下ごしらえに

・お豆を柔らかくする(豆がかぶるくらいの水に、豆(250~300g)と重ソウを小さじ1/2を

入れて一晩置く)

・山菜のあく抜きに(0.3%:水1Lに対して小さじ1杯くらい)

5.マウスウォッシュに

・水1カップに対して小さじ2杯くらい

6.脱臭に

・冷蔵庫、ペット、生ごみ、靴の脱臭に容器や布製の小袋につめて置いておく(使用の目安は

2~3ヶ月程度)

7.ガーデニングに

・植物のお手入れや病気予防に