

Long time ease and favorite in Kyoto !!

Corrosion Control on your Japanese Cooking Knife!

Simply dissolve the Chemical in Water
Just soak the knives into Water for
strong Corrosion Control

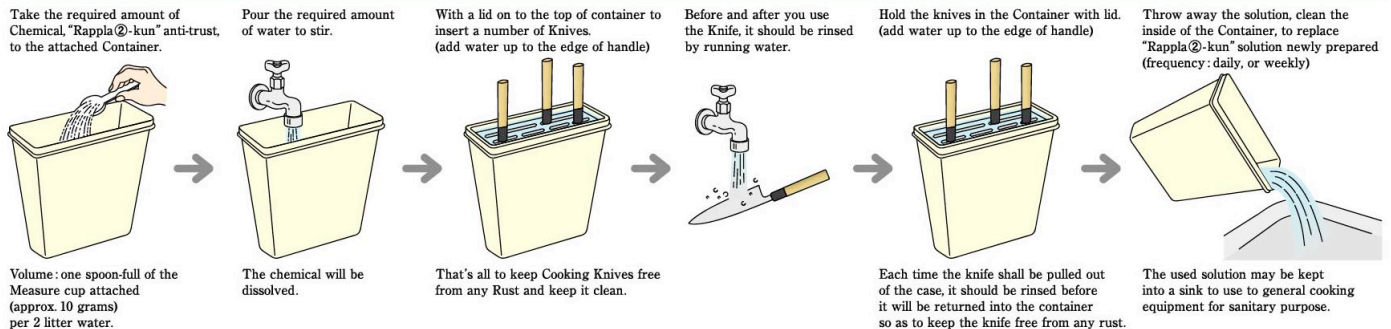
- Shut-out Rust only by soaking the Knives.
- No daily rust-removal, edging, polishing required.
- Cleaning and Eradication on Bacillus Coli, Campylobacter.
- Hard water Softener blended.
- Tasteless, Odorless. No Harmful chemical such as Lead, Arsenic, Cadmium, Mercury included.
- Simple to use, save money.



Anticorrosive Cleaning Agent “Rappla 2-kun”

500 gram Container ¥2,450.-

How to use “Rappla 2-kun”

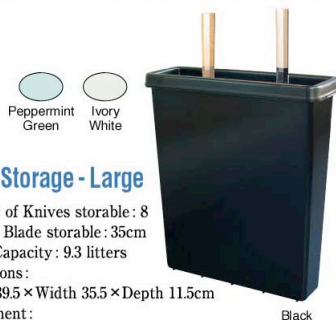
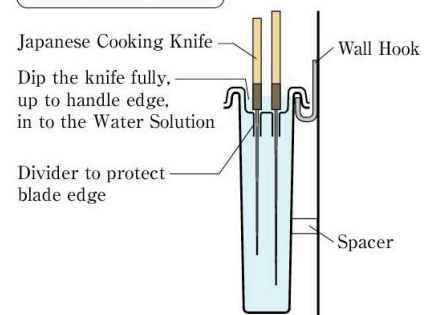


Holder of Sanitary Cooking Knife for Professional Cook

Dip the knife fully, up to handle edge, to fully shut out Rust.

- Slim, Compact, Light weight — Install the case as you like.
- Easy to detach for cleaning inside — Keep it clean.
- Blade Protective Board exclusively for luxurious Cooking Knife.

Sectional View



Knife Storage - Large

Number of Knives storable: 8
Longest Blade storable: 35cm
Liquid Capacity: 9.3 liters
Dimensions:
Height 39.5 × Width 35.5 × Depth 11.5cm
Attachment:
Wall Hanger metal, Spacer
Appropriate dose of Rappla 2-kun:
50grams

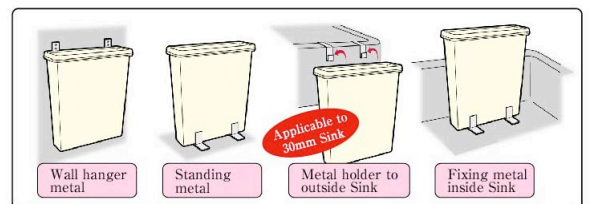
¥8,300.-



Knife Storage - Small

Number of Knives storable: 6
Longest Blade storable: 30cm
Liquid Capacity: 5.5 liters
Dimensions:
Height 36.5 × Width 28.5 × Depth 9.5cm
Attachment:
Fixing metal inside Sink,
Spacer × 2 types
Appropriate dose of Rappla 2-kun:
30grams

¥5,800.-



Precautions for Safe Use

- Prior to use the chemical, carefully read the attached Instruction.
- This chemical is only for professional use, not for general household.
- Non effect as a rust-removal.
- Not recommendable to use for knives of rusted, or not used for a long time.
- Rinse off this chemical from Knives and Cooking Board prior to use.
- “Rappla 2-kun” solution is of Alkaline. If the solution get into eye, wash eyes with plenty running water. If swallowed by error, drink water as much as possible.
- When landed on skin, rinse off by water.
- To store the chemical, close the lid tightly and keep the case in any place free from high temperature and plentiful moisture.
- Simply triturate before use if the Chemical may become hard. This Chemical may be tinged with brown. These two will not affect quality having no Problem in practical use.

包丁をサビから守る!! — 京都・堺で長年の安心とご愛用!!

さっと水に溶かすだけ、
包丁を浸けて
しっかりサビ止め。

- 浸けるだけでサビをシャットアウト。
- 毎日のサビ取り、研ぎ磨きの手間いらず。
- 洗浄・除菌効果。
- 硬水の軟化剤配合。
- 無味無臭で有害な鉛・ヒ素・カドミウム・水銀などの物質は含んでいません。
- 簡単・節約。

新発売

包丁専用サビ止洗浄剤

ラップラ2コン

500g入 税抜標準価格 2,450円 ●直径9×高さ12.3cm



ご使用方法

包丁差しにラップラ2コン
サビ止洗浄剤を入れる。



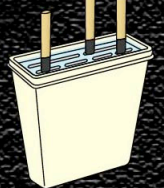
2L当たり、
計量カップ1杯(約10g)

※24時間(12時間後でもOK)後に黒染み、茶色の線や部分が出来た場合、包丁はサビています。
包丁研ぎ、サビ取りの上、ご使用下さい。

水を入れてカクハンし、
溶かして下さい。



フタをして包丁を差す。
(包丁柄元が浸かる様に
水を足す)

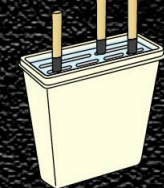


これでサビ止め除菌
OKです。

包丁の使用前後は
水で洗い流す。

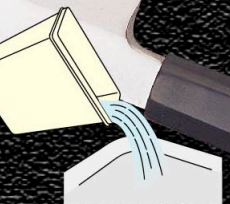


包丁差しに保管。
(包丁柄元が浸かる様に
水を足す)



使ったその都度洗って
包丁差しに差す。
これで料理中の常時除菌が
出来ます。

内側を洗い、ラップラ2コンを
交換する。(1日～1週間)



容器で使用する溶液は
シンク等に溜め、
調理器具の除菌が出来ます。

プロ用衛生包丁差し

大型



大型包丁差し

- 保管本数/8本 ● 最長刃渡り/35cm
- 容量9.3ℓ ● 高さ39.5×幅35.5×奥行11.5cm
- 壁掛金具、スパーサー付
- 本剤50g使用

税抜標準価格 8,300円

小型

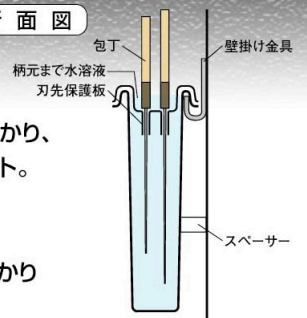


小型包丁差し

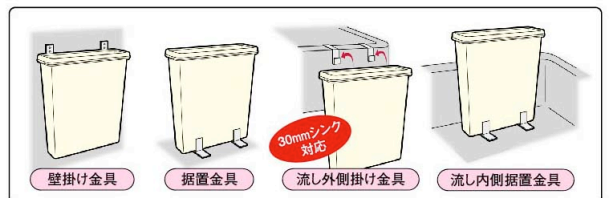
- 保管本数/6本 ● 最長刃渡り/30cm
- 容量5.5ℓ ● 高さ36.5×幅28.5×奥行9.5cm
- 流し掛金具、スパーサー2種付
- 本剤30g使用

税抜標準価格 5,800円

断面図



- 包丁の柄元まで、しっかり浸かり、柄元のサビまでシャットアウト。
- スリム・コンパクト・軽量、取り付け簡単。
- 取り外しも簡単、内側もしっかり洗え清潔。
- 高級包丁対応の刃当たり防止保護板つき。



安全に関するご注意

●ご使用の際には取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使い下さい。●この製品は業務用です。一般家庭ではご使用しないで下さい。●ラップラ2コンは次の法規にいずれも該当していません。●労働安全衛生法(危険物、特化則、有機則、表示物質) ●特定化学物質の環境への排出(第一種指定、第二種化学物質) ●包丁・まな板は、ご使用前に水で洗い流してご使用下さい。●ラップラ2コン水溶液はアルカリ性です。目に入った時は、直ちに多量の流水で洗眼して下さい。また、飲み込んだ場合は出来るだけ多量の水を飲んで下さい。●皮膚についた時は、水で洗い流して下さい。●ラップラ2コンの保管は、しっかりフタを閉じ、高温多湿をさせた場所で保管下さい。●固まる場合がありますが、砕いてご使用下さい。また、色が茶色を帯びる事がありますが、両方ともご使用上問題ありません。

株式会社 OLI Lab
オーエルアイ・ラボ

<受注センター> 〒333-0823 埼玉県川口市石神 1138-1 TEL.048-298-2600

フリーダイヤル

TEL.0120-413-682 FAX.0120-413-957
URL <http://www.ohtagaki.com>