

*PanasonicリフォームClubは、独立・自営の会社が運営しています。*工事請負契約は、お客様とPanasonicリフォームClub運営会社との間で行われます。

(株)イッシン リファイン おおがき

お問い合わせ先 〒503-0917 大垣市神田町1-76
フリーダイヤル **0120-361-198**

掃除しても取れなかったニオイもスッキリ! 空気もキレイな、わが家のトイレ

10月30日は
香りの記念日

便器や床はマメに掃除しているつもりでもどうもスッキリしない。「壁」を見落としていませんか?

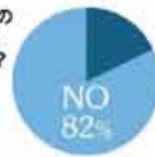
■居心地のよいトイレ空間に重要なことは?

| | | |
|----|-----|--------------------|
| 1位 | 66% | トイレのニオイが 臭くないこと |
| 2位 | 60% | 見た目の清潔さを 保つこと |
| 3位 | 49% | トイレの空気が キレイなこと |

■トイレのニオイが蓄積されていると思う場所は?

| | |
|----|--------|
| 1位 | 便器のフチ裏 |
| 2位 | 便器の内側 |
| 3位 | 便座裏 |

■壁がニオイの
蓄積場所と
知っている?



見過されていた
壁がニオイの
原因だった

(当社調べ)

なぜ、壁は臭うの?

空气中に蒸発したアンモニアが浸透性がある壁に吸着され、壁はまたそのアンモニア臭を放出し、トイレが臭くなります。

ニオイの
悪循環



見逃しがちな壁のお掃除は
クエン酸スプレーで!

壁に染みつくアンモニア臭は「アルカリ性」。クエン酸の「酸性」と混じると、打ち消しあって分解します。また、クエン酸には雑菌の繁殖を抑える作用もあるので、トイレに常備していつでも使えるようにしておきましょう。

●スプレーの作り方

- クエン酸小さじ1
- 水 200ml
- スプレーボトルでよく混ぜる



便器、床のお手入れはこちらをご覧ください。
<https://sumai.panasonic.jp/support/care/toilet/basic/>

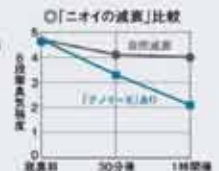
ニオイの原因になる
トビハネ汚れをおさえ、
壁などの付着臭を
脱臭するトイレも!

全自動おそうじトイレ
アラウー
L150シリーズ



●泡と新構造で
トビハネヨゴレをおさえる
トビハネをおさえ、床や壁などへの
汚れを抑制します。

●本体からナノイーXを放出。
壁などについてたニオイを脱臭^{※1}
「ナノイーX」は、繊維の奥まで入り
込んで、ニオイの原因物質に働き
かけます。



※1 約10畳空間での約1時間後の臭気濃度です。
【試験機材】パナソニック(株)プロダクトセンター 試験方法【試験条件】約10畳の空間において自然減衰とナノイーXによる減衰【測定方法】「ナノイーX」を放出【対象物質】トビハネヨゴレ【試験結果】1時間後臭気濃度 1以上減衰 (TV332-180307-K01)

詳しくは トイレ : <http://sumai.panasonic.jp/toilet/>



その家事に、ラクするテクノロジー。

家事に追われる毎日。「できるならもっとラクしたい」、
そんなあなたの家事負担を軽減してキモチまでラクに、くらしにゆとりを。



リフォームのごときは
お気軽にショップへ
ご相談ください。

リフォームで解決! あなたの街の Panasonic リフォーム Club におまかせください。

いつもありがとうございます。

こんにちは。金木犀の芳香が漂う頃となりました。皆さんいかが

お過ごしでしょうか？ リファインおおがき限定の第2弾で パナソニックキッチン

Lクラス&リフォームのキャンペーンを行います!! 期間は2019年11月1日～

12月までの納入分となります。また第7回 愛犬家住まい作リフェアを

11月9日に開催！今回はわんちゃん以外のペットの撮影もOKです。ペットが

いないお客様も是非ご来場下さい。皆様楽しんでいただけるイベントも

盛り沢山です！ぜひお立ち寄り下さい😊

■ Panasonic リフォーム Club 
リファインおおがき (株) イツシン

〒503-0917 大垣市神田町1丁目76



0120-361-198

TEL : 0584-82-3611

FAX : 0584-82-3633



■ Panasonic リフォーム Club

ヘルス&ケア

気を付けよう！「冬の食中毒」

食中毒と聞くと「夏場に注意しないとイケない」と思っていませんか？

大腸菌やサルモネラ菌などによる食中毒は夏に多く発生しますが、実は冬の方が注意が必要です。

厚生労働省の調査によると、細菌よりもはるかに感染力の強いノロウイルスによる食中毒の約7割が、11月～2月に発生しているそうです。

過去に発生した集団感染の多くは、最初に感染した人と接触したことで、次の人へと広がったといわれています。対処法として・

- 帰宅直後や調理の前などには、ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ。これを2回繰り返す。
- 「生食用」と表示のない魚介類は、絶対に生のままで食べない。
- まな板やふきん、台所の調理器具は、キッチン専用の除菌剤で消毒をする。

また、体調不良になるとウイルスに対する抵抗力が弱まるので、万全の体調を心がけることも大切です。

厚生労働省が推奨する衛生的な手洗い法

流水で手を洗った後、両手に洗浄剤を付け、

- 手のひら・指の腹面
- 指先・爪の間
- 手の甲・指の背面
- 指の側面・つけ根
- 手首の内側・外側・側面

をよく洗い、流水で十分に洗い流します。もう一度これを繰り返し、清潔なタオルで拭き、乾燥後アルコールで消毒します。

