



在食品工廠製造的
居家廚房洗潔小方塊



食品規格、安心、安全。

擁有一個健康的居家環境，是每一個人的基本權利，尤其是「廚房」這個我們每天料理食物、用餐的場所，更應該要避免被化工清潔劑的殘留毒素沾染。

如果，市面上都沒有「在食品工廠製造、以食品材料製成」的清潔用品，那麼我們就自己來製作吧！

這就是《茶茶》誕生的初衷。



茶茶的成分

6% 檸檬酸
15% 小蘇打
79% 茶的果實

茶的果實，意想不到的妙用。

喝茶可以去油、解膩，因為茶葉含有微量的 Teasaponin 成分，能夠把油脂分解。

相較之下，茶的果實含有的 Teasaponin 成分，其濃度是茶葉的 130 倍，適合用來清洗頑強的油污，而且好沖、不殘留。



茶的葉片
約含有 0.1%
Teasaponin
可以泡茶飲用

茶的果實
約含有 13%
Teasaponin
可以洗淨油污



榮獲 GDA 日本優良設計獎。

「樸實、健康、方便又環保！將茶的果實研磨、壓縮固定成方塊的形狀，帶來包裝與取用均宜的產品設計。使用者不必擔心因長期使用化工清潔劑，對身體健康造成的傷害，並且能對居家環境以及地球永續發展帶來實質益處。」

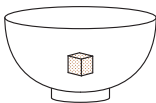
グッドデザイン賞の審査委員



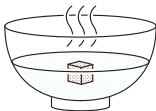
方塊經過壓縮
比粉末更不佔空間

使用前，先溶解茶茶方塊。

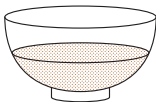
- ① 把茶茶方塊放在乾淨的空碗裡。



- ② 加入熱水淹沒方塊，浸泡半小時。



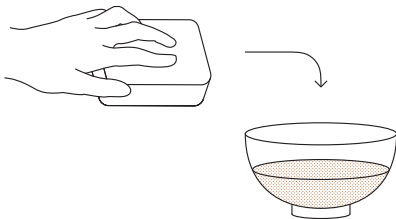
- ③ 茶茶方塊會逐漸溶解，變成泥狀。



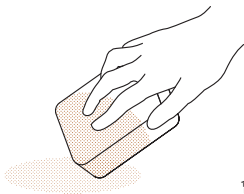
如需隔日再用
請放在冰箱保存

使用時，搭配菜瓜布或海綿。

① 用菜瓜布或海綿沾取泥狀的茶茶。



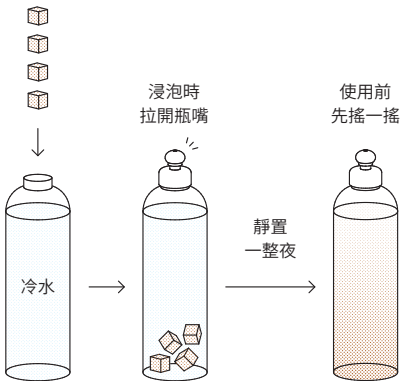
**② 刷洗廚房檯面、水槽、抽油煙機、爐具
周邊的油污，再用抹布擦拭乾淨。**



刷洗油污的過程中
會從茶色變成乳白色

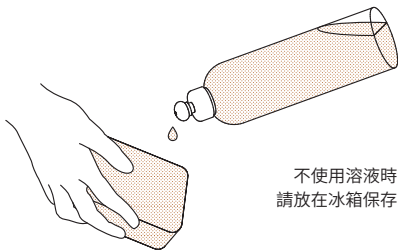
溶解於瓶子時，請使用冷水。

如果您習慣使用瓶裝的清潔劑，請把 4 顆茶茶方塊浸泡在一瓶冷水中，水量不需要很精確。浸泡方塊時，請保持瓶嘴的開啟狀態，靜置一整夜，翌日早晨即可使用。



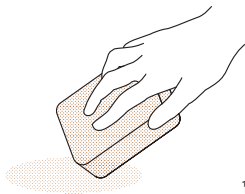
搭配海綿來使用瓶裝茶茶溶液。

- ① 用茶茶溶液把海綿整個沾濕。



不使用溶液時
請放在冰箱保存

- ② 刷洗碗盤、餐具、廚具上的油污。



刷洗油污的過程中
會從茶色變成乳白色

任何角落，茶茶都不放過。

茶茶除了可以用來刷洗**廚房檯面、水槽、抽油煙機、爐具周邊、碗盤、餐具、廚具**之外，還可以用於：

清洗**嬰兒奶瓶、寵物食器**、廚房切生食或熟食的**砧板、刀具**等，能夠有效清除油脂與污垢、抑制細菌滋生。

清洗**蔬菜、水果**，能夠清除蔬果表面殘留的農藥與髒污，享用美食更安心。

擦拭油膩或骯髒的**桌面、地板**，能夠變得乾淨清爽、抑制細菌滋生。

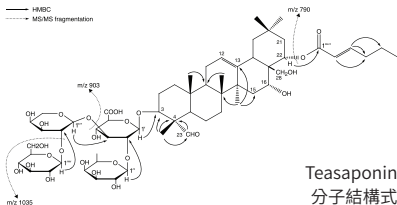
注意事項：

清洗鐵氟龍塗層器具（例如：不沾鍋）的時候，請輕柔搓洗，以免破壞塗層。

分解油污，茶色變成乳白色。

由於 Teasaponin 與油脂接觸之後，就會發生乳化作用 (Emulsification) 導致油脂的表面張力被破壞，使油與水混合，因此極易被水沖洗、帶走。

茶茶原本是茶色的，但是與油脂乳化之後就會變成乳白色。所以，當你看到油污被茶茶洗刷之後呈現淡淡的乳白色，就表示油污已經被分解了。



不只除油，還能抑制細菌滋生。

國際檢驗機構 SGS 認證 Teasaponin 具有很顯著的抑菌功效，可抑制多種廚房常見細菌的滋生，例如：經常引發食物中毒的大腸桿菌 (E. coli) 或是經常引發腸胃炎的沙門氏菌 (Salmonella) 等病菌。

請直接點擊下方小圖示，閱讀日本伊藤園中央研究所、日本生物研究中心聯名刊載在《日本藥學雜誌》的報告，以及《國際藥學期刊》的報告：



SGS
檢驗報告



日本
藥學雜誌



國際
藥學期刊

始終堅持，健康第一。

我們相信，健康的居家環境是健康生活的基礎。自從《茶茶》住進家中廚房之後，我們終於可以遠離化工清潔劑的危害。

我們堅持「健康第一」的初衷，嚴格選用 100% 食品級原料，並且在 GMP 認證的食品工廠製造，以確保整條生產線上完全沒有化工物質混入其中。

感謝您選擇健康、無毒、友善環境的生活方式，照顧自己、照顧您的家人，並珍惜我們共同生活的土地。

茶茶®