

Nome del prodotto: **DETERGENTE GRIGLIE E FORNI**



Formati disponibili: 750ml (cod. 83441)

Missione:

Detergente per la pulizia e la cura degli impianti di cottura.

Caratteristiche:

Detergente per la pulizia e la manutenzione di: piastre, griglie e impianti di cottura. Aggredisce e scioglie i depositi grassi che aggrediscono tenacemente alle parti riscaldanti di forni, griglie, girarrosti, friggitrice, piastre di cottura, sostegni di pentolame, ecc.

Grazie allo speciale erogatore spray è ideale per ripulire le parti anche poco accessibili degli impianti di cottura.

Istruzioni d'uso:

Lasciare raffreddare gli impianti di cottura a 30 / 40° C. Spruzzare con appropriato nebulizzatore il prodotto sui depositi di grassi cotti e carbonizzati da rimuovere. Lasciare agire per 10 / 15 minuti ed asportare il grasso emulsionato e disciolto con una spugna, un panno abrasivo o altri mezzi. Sciacquare bene le parti ripulite con acqua ed eventualmente fare uno sciacquo finale con una soluzione di aceto in acqua. Preriscaldare per alcuni minuti gli impianti prima di procedere alla cottura di alimenti.

Avvertenze:

Verificare preventivamente la compatibilità con il supporto su di una piccola superficie.
