



KR16 Grill Fix

Opis produktu

Płyn do mycia grilla, piekarników i pieców konwekcyjnych.

- usuwa najmocniejsze zabrudzenia
- silnie od tłuszczu
- do zastosowania na zimno i ciepło
- do zastosowań w przemyśle spożywczym

SPOSÓB UŻYCIA

Grille, piekarniki: 50-200 ml / 1 l wody, Kratki, pochłaniacze: 20-40 ml / 1 l wody. Blachy do pieczenia (stal): 10-20 ml / 1 l wody

Spryskać powierzchnię urządzenia i pozostawić na 1-10 min do zadziałania (w zależności od stopnia zabrudzenia). W przypadku bardzo mocnych zabrudzeń, podgrzać urządzenie do temperatury około 50 ° C, spryskać powierzchnię produktem w koncentracji, zostawić do zadziałania, gruntownie spłukać czystą wodą. Stosować się do instrukcji producenta sprzętu. Produkt nie nadaje się do metali lekkich i nieżelaznych!

OPIS PRODUKTU

- Szybko i skutecznie rozpuszcza tłuszcz, zabrudzenia olejowe i przypalenia z wszystkich powierzchni odpornych na działanie wody, rozpuszczalników i silnych zasad.
- Usuwa zabrudzenia bez szorowania.
- Pozostawia wolne od tłuszczu, higienicznie czyste powierzchnie.
- Do zastosowania na zimno i ciepło.