

SENO&SENO ENTFETTUNGSGREINIGERBEHÄLTER FÜR GRILLS
6 kg



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

ANWENDUNGEN

Das Entfettungswaschmittel SENO&SENO ist hochalkalisch und hochkonzentriert für die Reinigung von Öfen und Kochplatten.

Aufgrund seiner dekarbonisierenden Eigenschaften ist es in der Lage, organische Rückstände jeglicher karbonisierter tierischer und pflanzlicher Fette wirksam zu entfernen.

Ideal zum Reinigen von Backöfen, kann aber auch zum Reinigen von Grills, Industrieabzugshauben, Fritteusen, Kaffeemaschinenarmen, Kochplatten und überall dort verwendet werden, wo hartnäckiger Fettschmutz entfernt werden muss.

HINWEISE ZUR ANWENDUNG

Der Entfetter wird pur verwendet und mit einem Spezialsprühgerät aufgetragen.

Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn das Produkt auf heißen Oberflächen (ca. 40 °C – 50 °C) aufgetragen wird.

Durch den entstehenden Schaum bleibt das Produkt haften und wirkt auch auf senkrechten Flächen.

4-5 Minuten einwirken lassen, dann abnehmen und mit einem Schwamm, Tuch oder Papier abspülen, um alle Rückstände zu entfernen. Bei stark verschmutzten Oberflächen ggf. den Vorgang wiederholen.

Nicht auf Aluminium, Zink oder Zinn verwenden. Nicht mit säurehaltigen Substanzen mischen.

VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

Vermeiden Sie Stöße und unsachgemäße Handhabung der Verpackungen, die zum Auslaufen des Produkts führen können.

Nach Gebrauch den Behälter verschließen und fern von Wärmequellen aufbewahren. Das Produkt ist nicht brennbar.

Das Produkt ist nicht brennbar.