

J462

NETTOYANT POUR FOUR K-20

Ce dégraissant hautement alcalin contient des adjuvants et agents tensioactifs. Il a été conçu pour le nettoyage intensif des hottes de cuisine, des grilles, des friteuses, des filtres de hotte et des fours.

MODE D'EMPLOI : pour nettoyer les fours, les friteuses et les grilles, préchauffer l'appareil à 81 °C (180 °F) avant de le nettoyer. Ensuite, éteindre l'appareil avant d'appliquer le produit.

Fours commerciaux : utiliser le dégraissant sans le diluer. À l'aide d'une brosse, appliquer le nettoyant directement sur les parois et les grilles du four. Attendre de 5 à 15 minutes pour laisser le produit agir. Il peut être nécessaire de frotter les zones incrustées. Rincer bien les surfaces avec de l'eau potable. Sécher les surfaces à l'aide d'un chiffon sec.

Grilles, filtres de hotte, hottes, fours à pizza : diluer 1 partie de nettoyant avec 1 partie d'eau et appliquer la solution à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon. Attendre 5-10 minutes pour laisser le produit agir. Nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Rincer bien les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer avec un chiffon sec.

Friteuses : enlever l'excès de graisse. Remplir la friteuse jusqu'à 10 cm (4 po) de la partie supérieure avec de l'eau froide. Ajouter 1 partie de nettoyant dans 40 parties d'eau. Faire bouillir la solution pendant 30 minutes. Égoutter et rincer la friteuse à l'eau chaude. Rincer bien avec de l'eau potable. Sécher les surfaces à l'aide d'un chiffon sec.

Hottes de cuisine : utiliser le produit sans le diluer.

ATTENTION : tenir hors de portée des enfants. Ce produit contient des agents caustiques. Éviter le contact prolongé et répétés avec l'aluminium.

POUR USAGE COMMERCIAL

23 novembre 2016



Intertek

FICHE TECHNIQUE