

GRILLREINIGER FORTE

DETERGENT VOOR FRITUREN, GRILLS EN OVENS
Geschikt voor de levensmiddelenindustrie.

PRODUCTBESCHRIJVING :

Grillreiniger Forte is een sterk alkalisch detergent voor het reinigen van vetten van frituren, grills en ovens.

AANWENDING :

- Reinigen van friteuse :
Vullen met water 2 cm boven het oliepeil + 3% **Grillreiniger Forte**
De oplossing 10 minuten laten warmen op 80°C
Laten afkoelen totdat het vet zich afzet
15 minuten laten rusten
Spoelen zonder wrijven
- Reinigen van grills, metaal, kookplaten, ovens en inox :
Vernevel **Grillreiniger Forte** puur op de vlek (<70°C)
Enkele minuten laten inwerken
Met nylon borstel de vlekken verwijderen
Spoelen met water
Afdrogen met droge doek

TECHNISCHE KENMERKEN :

- Uitzicht : heldere, donkere bruine vloeistof
- pH (100%) : ca 12.0
- Dichtheid (20)C) : ca. 1.090 kg/l
- Vriespunt : -10 °C

MATERIAALGEVOELIGHEID/VOORZORGSMAATREGELEN :

- Verifieer de MSDS

VERPAKKING :

- karton van 4 x 5 L