

Greasestrip Plus

Ahjude ja grillide puhastusaine

Omadused

Kiiresti puhastab rasva ja kõrbenud toidujäägid. Viskoosne, püsib hästi ka vertikaalsetel pindadel.

Kasutusvaldkond

Ainet kasutatakse ahjude, küpsetusplaatide, pannide, küpsetusnõude, konvektsiooniahjude ja fritüüride puhastamiseks. Toimib kuumade ja külmade pindade puhul.

Ainet ei või kasutada alumiiniumist või muust „pehmest” metallist pindadele.

Kasutusjuhend

1. Kuumutage (jahutage) ahjud või küpsetusplaadid, pannid, küpsetusnõud, konvektsiooniahjud, fritüürid kuni 50° C-ni (ning lülitage seade välja).
2. Pihustage või kandke aine pinnale.
3. Hõõruge ja puhastage ära kogu mustus.
4. Loputage hoolikalt puhta veega.

Selleks, et eemaldada kõrbenud rasva, kasutage lahjendamata ainet, kui aga leotate või puhastate mitte eriti rasvunud pindasid, kasutage 50 % lahust.

Koostis:

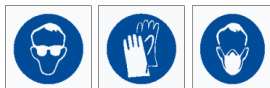
<5% ioonitud tensiidid,
naatriumhüdrosiid,
värvained

pH

13,6 – 14,0 (100%)

Ohutus

Enne kasutamist tutvuge toote etiketi ja ohutuskaardiga.



Pakendi suurus

2 x 5L
3 x 1,3L

Ladustamine

Säilitada temperatuuril 10 - 35°C kraadi, originaaltaaras.