

DÉTERGENT DÉGRAISSANT FOUR ET GRILL PRO-LINE

Description

Nettoyant puissant pour l'entretien périodique des surfaces souillées par d'importants dépôts de graisse en cuisine. Détergent hautement alcalin adapté au nettoyage périodique des surfaces fortement souillées comme les fours, les grills ou les salamandres. Ce mélange de matières alcalines, de tensioactifs et de solvants, enlève également les souillures carbonisées. Dilué avec de l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage en trempage des friteuses. Action alcaline puissante qui enlève même les souillures carbonisées.

Utilisation

Nettoyage des fours / grills / fours thermiques ou vapeur (non autonettoyants) :

- ♦ Retirer les grilles de cuisson. Les nettoyer séparément avec le produit par trempage
- ♦ Laisser refroidir +/- 20 min après utilisation ou mettre le four à la température de 60-70°C
- ♦ Eteindre le four. Appliquer le produit
- ♦ Laisser agir. Temps de contact : 5 à 15 min selon l'encrassement
- ♦ Utiliser une lavette humidifiée ou une brosse pour enlever les salissures
- ♦ Rincer à l'eau au moyen d'une douchette
- ♦ Laisser sécher. Essuyer, si besoin, avec un papier à usage unique

Nettoyage des friteuses :

- ♦ Préparer une solution avec 20 à 50 g par litre d'eau chaude (50°C maxi). Bien mélanger pour homogénéiser la solution
- ♦ Vidanger l'huile, fermer la valve. Remplir la friteuse (+ panier) avec la solution jusqu'au niveau prévu pour l'huile
- ♦ Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 20 min environ
- ♦ Vidanger la friteuse tiède. N.B. : Permet de poursuivre l'action nettoyante de la solution dans les canalisations
- ♦ Brosser séparément et rincer le panier avec de l'eau chaude (50°C maxi)
- ♦ Remplir la friteuse d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile. Porter à ébullition pour éliminer les résidus.
- ♦ Vidanger la friteuse. Rincer abondamment avec de l'eau chaude (50°C maxi) et laisser sécher à l'air libre. Essuyer si besoin



Référence : PL5NFG

Bidon de 5L



Cliquez ou scannez
le QR Code pour
commander

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Suivant nos instructions d'utilisation, ce produit est adapté aux matériaux en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériaux sensibles aux alcalins comme l'aluminium, le cuivre, etc.

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur notre site www.tikitea.pf.

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes.

Emballage 100% recyclable à déposer dans le bac vert

Législation

Produit de nettoyage conforme :

- ♦ au règlement détergent CE 648/2004
- ♦ à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17/06/1998)

Données Techniques

- ♦ Aspect : liquide visqueux de couleur marron
- ♦ PH pur : > 13
- ♦ PH (solution à 1% d'eau distillée) : 12
- ♦ Densité à 20°C : 1.12

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.