



Fritteusen Rein

Anwendungsgebiete:

Fritteusen Rein reinigt kraftvoll

- Fritteusen
- Fritteusenzubehör aus Edelstahl (z.B. Körbe)

pH-Wert **s n a**



Produkteigenschaften:

- Intensivreiniger in Pulverform
- für die Unterhaltsreinigung
- entfernt auch eingebranntes Fett/Öl

Anwendung:

Öl ablassen und Fritteuse vollständig mit Wasser füllen. 3 Verschlusskappen (ca. 60g) Fritteusen Rein pro 8l Wasser (Inhalt Standard-Fritteuse) hinzufügen. Für andere Größen: 7,5g/l. Lösung auf 80°C aufheizen und 15-20 Min. einwirken lassen. Starke Verkrustungen während der Einwirkzeit abbürsten. Anschließend Fritteuse entleeren, mind. 3-mal mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

Hinweis:

Nicht auf Aluminium o.a. alkaliempfindlichen Materialien (z.B. Haushaltsfritteusen) anwenden. Kühl und trocken lagern. Aufrecht transportieren und lagern. Flasche ist recyclebar.

Artikel:

	Inhalt	1kg
	EAN VKE	4000602006628
	Artikelnr.	1662000
	Gewicht VKE	1,08kg
	Palette VKE	480

Verpackung:

	Inhalt	10
	EAN VSE	4000602096629
	Lagen / Palette	4
	Gewicht VSE	10,8kg
	Palette VSE	48