

# Détergent puissant pour les friteuses, les fours et les grilles



## Description du produit

Keno™lux Grill est un dégraissant alcalin puissant pour les friteuses, les fours et les grilles et convient pour les surfaces très sales.

## Propriétés

Keno™lux Grill est un mélange de détergents et de séquestrants et possède de fortes propriétés dégraissantes.

## Instructions

### Nettoyage des friteuses:

- Remplir la friteuse d'eau jusqu'à 2 cm au-dessus du niveau d'huile. Utilisez une solution à 10-50% (1-5 L par 10 L).
- Chauffer à une température maximale de 80°C pendant 10 minutes.
- Attendre que la solution ait refroidi et que la graisse commence à se dissoudre.
- Laisser réagir pendant 15-30 minutes.
- Nettoyer sans frotter.

### Nettoyage des grilles, fours, ...:

- Laisser refroidir le four / le cuiseur vapeur à 45 ° C.
- Rincer.
- Pulvériser Keno™lux Grill pur.
- Laisser agir quelques minutes.
- Enlever la graisse avec une brosse en nylon.
- Rincer à l'eau claire.
- Essuyer avec un chiffon propre.

## Spécifications

Forme physique	Liquide
Couleur	Incolore - Jaune
pH	ca. 12 (1%)
Densité relative	ca 1.09 kg/l
Solubilité dans l'eau	100 %

## Stockage et élimination

Conserver uniquement dans l'emballage d'origine dans un endroit frais et bien ventilé.  
Fermer le récipient quand le produit n'est pas utilisé. Ne pas conserver dans un métal sensible à la corrosion.  
Éliminer selon la réglementation locale / nationale.

## Consignes de sécurité pour l'utilisateur

Éviter tout contact entre les produits acides et alcalins.  
Tester toujours le produit sur une petite surface.  
Consulter votre représentant CID LINES pour un nettoyage et/ou un protocole de désinfection adapté à la contamination constatée et aux recommandations du fabricant.

Veuillez vérifier la FDS

Tous les produits ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour plus d'informations sur la disponibilité d'un produit en particulier, veuillez contacter votre représentant CID LINES.