

INO chef 10 ÉLIMINATEUR DE CARBONE

INO-CH10-4

VALEUR AJOUTÉE

- Enlève rapidement les résidus carbonisés et la graisse de plaques à frire, de friteuse, de fours, de barbecues et de grilles.
- Ne laisse pas d'odeur.

APPLICATIONS

- Avant le nettoyage, préchauffez à 80 °C, puis appliquez INO chef 10.
- PLAQUES:** Diluez une part de INO chef 10 dans une part d'eau et appliquez généreusement à l'aide d'un chiffon ou d'un pinceau. Laissez la solution agir de 5 à 15 minutes. Essuyez avec un chiffon propre. Rincez bien à l'eau potable. Essuyez-le. Appliquez une fine couche d'huile pour empêcher la rouille de surface.
- FOURS COMMERCIAUX:** Utilisez INO chef 10 non-dilué. Utilisez un pinceau. Appliquez le nettoyant directement sur les murs, racks, le brûleur et la vitre. Laissez agir le détergent de 5 à 15 minutes. Les zones rebelles peuvent avoir besoin de nettoyage avec un tampon de nylon souple. Rincez bien à l'eau potable. Essuyez-le.
- FRITEUSES:** Grattez ou arrosez pour enlever l'excès de graisse. Remplir jusqu'à environ 10 cm (4 pouces) du haut avec de l'eau froide. Faites une dilution de INO chef 10 de 1:40 dans de l'eau. Faire bouillir la solution pendant 30 minutes. Frottez le résidu graisseux encore tiède. Rincez bien à l'eau potable. Essuyez-le.



INO chef 10 est un nettoyant extrêmement efficace pour les résidus carbonisés et la graisse sur les grils, les friteuses, les fours, les barbecues et les grilles. Il ne laisse aucune odeur.

CARACTÉRISTIQUES

Apparence	Liquide
Clarté	Transparent
Gravité	1.19
pH	13.5

TAUX DE DILUTION

