



GRILL

Le détergent pour les friteuses, grilles et fours

- Puissant dégraisseur
- pour des surfaces fortement contaminées
- aucun besoin d'action mécanique avec brosse

Kenolux est une gamme complète de produits de nettoyage et de désinfection réalisée par CID LINES, pour garantir une transformation fiable des aliments et une hygiène parfaite dans la cuisine professionnelle.



Description du produit

Kenolux Grill est un puissant détergent alcalin pour nettoyer les friteuses, les grilles et les fours.

Propriétés

- **Kenolux Grill** est un mélange spécial de surfactants, d'hydroxyde de sodium et d'agents séquestrants.
- **Kenolux Grill** contient des inhibiteurs de corrosion.
- **Kenolux Grill** a des propriétés de dégraissage très fortes.

Mode d'emploi

Le nettoyage de friteuse...

1. Remplir la friteuse d'eau, 2 cm au-dessus du niveau d'huile + 10-50 % Kenolux® GRILL (1-5L par 10L)
2. Chauffer à une température de maximums 80°C pendant +/-10 minutes.
3. Attendre avant que la solution se refroidisse et que la graisse entre en solution.
4. Laisser agir pendant 15 minutes.
5. Rincer sans Brossage.

Le nettoyage de grilles, fours...

1. Refroidir le four / steamer à +/- 45°C.
2. Rincer.
3. Vaporisez pur **Kenolux Grill** (< 60°C) sur les surfaces.
4. Laisser agir pendant quelques minutes.
5. Enlever les graisses avec un brosse en nylon.
6. Rincer avec l'eau propre.
7. Sécher avec un tissu sec.

Caractéristiques techniques

Aspect: Liquide clair, marron foncé

pH (1%): env. 12,0

Densité (20°C): env. 1,090

Sensibilité du produit / Précautions

Merci de consulter la FDS.

Votre distributeur:

CID LINES
innovative hygiene solutions

Waterpoortstraat 2, 8900 Ieper • Belgium
T +32(0)57 21 78 77 • F +32(0)57 21 78 79
info@cidlines.com • www.cidlines.com