

F1126 - Dégraissant friteuse Pro Cleaner

La notice est sur l'emballage du produit =

*Une friteuse **impeccable** même si vous l'utilisez souvent ?
Rien de plus simple avec le dégraissant **PRO CLEANER**.
Videz l'huile de votre friteuse, remplissez la cuve de votre
friteuse d'eau chaude (+/- 50°C) et versez-y le contenu d'un
sachet de **PRO CLEANER**. Remuez doucement pour dissoudre
la poudre et laissez agir pendant 1 heure. Frottez si nécessaire,
rincez et séchez. Votre friteuse est prête à l'emploi.
Efficace, pour nettoyer votre friteuse sans effort et supprimer
toutes les odeurs.
Biodégradable à 95% pour mieux respecter l'environnement.
Sans phtalates ou autres conservateurs, le dégraissant est **tout**
doux pour vos mains et votre appareil.
5 sachets par boîte pour profiter longtemps d'une friteuse
impeccable.
Multifonction, le dégraissant peut aussi être utilisé pour vos
barbecues, grill, grille de hotte...
Trucs et astuces pour une friteuse en pleine forme
Il est recommandé d'utiliser votre dégraissant **4 fois par**
an pour un entretien optimal.
En plus du dégraissant, chouchoutez votre friteuse en suivant
ces quelques règles toute simples :
changez l'huile environ toutes les **10 fritures**,
ne **mélangez pas** huile neuve et huile usée,
couvrez l'huile dès qu'elle n'est plus utilisée.*