

BOSS

NETTOYANT POUR GRILLOIRS ET FRITEUSES

APPROUVÉ PAR
L'AGENCE CANADIENNE
D'INSPECTION DES
ALIMENTS

PERFORMANCE ET RÉSULTATS À TOUT COUP

SANS ODEUR FORTE

SANS NONYLPHENOLS / SANS PHOSPHATES

BOSS offre un pouvoir nettoyant et délogeant des plus puissants sur le marché pour les grilloirs, friteuses commerciales et les fours. Il vous donnera des résultats incroyables!

GRILLOIRS: Chauffer le grilloir à 80°C (180°F) puis fermer l'énergie. Mélanger le nettoyant avec une quantité égale d'eau. Verser la solution sur la surface ou appliquer généreusement avec un pinceau. Laisser agir environ 5 minutes. Essuyer avec un linge humide. Bien rincer à l'eau potable. Étendre une couche mince de «shortening» pour prévenir la rouille.

FRITEUSES: Laisser égoutter et enlever tout surplus de graisse. Remplir d'eau jusqu'à 10 cm du bord. Ajouter 1 partie de nettoyant concentré pour 40 parties d'eau (25ml par litre ou 4oz par gal). Faire bouillir le tout pendant 20 minutes. Vidanger et rincer à l'eau chaude. Frotter le résidu graisseux pendant qu'il est chaud. Bien rincer à l'eau potable. Essuyer avec un linge sec.

FOURS (COMMERCIAL): Étendre le nettoyant non dilué directement sur les surfaces à nettoyer. Laisser agir de 5 à 15 minutes. Il peut être nécessaire de frotter légèrement pour les accumulations tenaces; utiliser un tampon de nylon doux à recurer. Essuyer avec un linge humide. Bien rincer à l'eau potable. Assécher.



DONNÉES TECHNIQUES

FAMILLE CHIMIQUE:	Sels inorganiques
APPARENCE:	Clair
ODEUR:	Aucune
SOLUBILITÉ:	Complète
PH:	12,8
GRAVITÉ SPÉCIFIQUE:	1.174



GRUPE
PARALL
GROUP