

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.*

