

**NYHET!
FINNS NU ÄVEN SOM
TRÖGFLYTANDE!**

OVEN FIXER

Högeffektiv ugnrensning

OVEN FIXER är ett kraftfullt och högskummande rengöringsmedel som effektivt löser upp inbrända matrester, olja och annan fet smuts.

- Stor genomträngningsförmåga.
- Goda fettlösande egenskaper.
- Klarar smutsens hårdaste utmaningar.
- Lämnar en ren, luktfri yta efter sköljning.
- pH-värde 14.
- Finns både som tunnflytande och tjockflytande (utmärkt för vertikala ytor!)
- Angriper inte stål, kromnickelstål eller alkaliebeständiga plaster.
Men bör inte användas för rengöring av aluminium eller förtenta material!



Användningsområde

Rengöring inom restauranger, storkök, kafeterior, bagerier, livsmedelsindustrin, charkuterifabriker, konservfabriker, hönserier, sotare, brand-/rök-sanerare etc. T.ex:

- Ugnar
- Grillar
- Stekbord
- Grytor
- Köksfläktar
- Rökskåp
- Bakplåtar/ugnsformar
- Spisplattor
etc.

Mycket effektiv för borttagning av mossor och andra beläggningar på stentrappor, stenplattor, gravstenar, trädäck etc.

Bruksanvisning

Använd skyddshandskar och ögonskydd vid hantering av produkten.

Blanda den tunnflytande OVEN FIXER med vatten med en spädning på 1:5 - 1:50.

Applicera genom att blötlägga eller spraya på ytan som ska rengöras.

Den tjockflytande OVEN FIXER appliceras på ytan direkt utan spädning.

Låt verka några minuter så att avlagringarna genomträngs. Skölj sedan med vatten.

Spädning/sköljning med varmt vatten ger ökad effekt.

Ytor som kommer i direktkontakt med matämnen bör behandlas med citronsyra efter rengöring för att återställa pH-värdet.

Stekbord etc bör också smörjas in med olja för att bevara en rostfri yta.