

BOSS **Nettoyant pour grilloirs, friteuses et four**

BOSS est un nettoyant pour plaque de cuisson, friteuse et four commercial.

Mode d'emploi

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 (4 ") du bord. Ajouter 1 partie de nettoyant concentré pour 40 parties d'eau (25 ml 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 récurer. Essuyer avec un linge humide. Bien rincer à l'eau potable. Assécher.

2) Appliquer la solution et laisser agir pendant quelques minutes. Ne pas laisser la solution sécher - Garder le fond mouillé en ajoutant de la solution supplémentaire au besoin.

