

# Frifri Pro Cleaner

Le nettoyage des friteuses ne sera bientôt plus qu'un mauvais rêve. Basé sur une technologie utilisant des enzymes naturels, le Pro Cleaner lave et ravive votre cuve sans devoir la récurer à la force du poignet.

**Nettoyage en profondeur :** transforme la graisse en micro-particules solubles dans l'eau, par rapport à un produit classique qui transporte la graisse

**Economie d'eau :** on utilise moins d'eau que pour un lavage manuel.

**Economie d'énergie :** le produit travaille et agit seul, pas besoin de frotter

**Utilisation non dangereuse :** non corrosif.

**Respect du matériel :** le produit n'étant pas corrosif, il n'attaque pas le matériel nettoyé

**Bénéfique pour vos canalisations :** les eaux évacuées avec le produit encore actif continue de travailler après son évacuation au sein de vos canalisations

**Multifonction :** peut être utilisé pour d'autres applications également (grilles de barbecue, grilles de hotte, etc.)

**Ecologique :** 95% bio-dégradable

Chaque boîte contient **5 sachets de 25 g**

Long. **9** \* larg. **3,5** \* haut. **13,5 cm**

EAN **5412144101126**



## Utilisation

Vider le contenu de la cuve de la friteuse, des caquelons ou des casseroles (veiller à éliminer la graisse dans un centre de collecte des déchets spéciaux) et remplir d'eau chaude (non bouillante).

Verser le contenu d'un sachet (25 g).

Laisser agir 1 heure. Frotter si nécessaire pour dégraisser.

Rincer et essuyer.