

## **Fritteuse**

### **Warum?**

Leider setzen sich immer wieder Speisereste an den Heizstäben der Fritteuse fest. Da diese sehr eng und oft schlecht zugänglich sind, ist die Gefahr sehr groß die Heizstäbe beim reinigen zu beschädigen.

### **Empfohlene Anwendung:**

Füllen Sie je nach bedarf, die Fritteuse mit 3 bis 5 Liter Wasser. Geben Sie nun Thermo-Sol®-R dazu.  
(Je nach Bedarf 20ml bis 50ml.)

Heizen Sie die Fritteuse auf ca. 50 bis 70 Grad auf und lassen Sie die Lösung leicht köcheln.

Reinigen Sie im Anschluss die Fritteuse mit reichlich Wasser.

Der Vorteil, Sie reinigen nicht nur die Fritteuse, sondern auch den Fettkanal zum ablassen des Fettes, der auch hin und wieder verstopfen kann.

Beachten Sie die im Produktdatenblatt vermerkte Materialverträglichkeit.

<b>BCL</b> Aktiengesellschaft Bürgermeister-Wiendl-Straße 9 D-92439 Bodenwöhr	Telefon: +49(0)9434 – 20398-0 Telefax: +49(0)9434 – 20398-28 <a href="http://www.bcl-ag.de">http://www.bcl-ag.de</a>	Erstellt durch: Michael Gast	Erstellt am: 18.06.2013	Überarbeitet am:
---	--	---------------------------------	----------------------------	------------------