



MAMITO Basisreiniger

Hochleistungsreiniger für Fritteusen

Unser Bestes für die Grundreinigung

- ✓ einfache Anwendung (siehe Rückseite)
- ✓ löst alle Verharzungen und Verkrustungen in der Fritteuse
- ✓ verlängert die Lebensdauer Ihrer Fritteuse und Ihres MAMITO Extras

Mamito Basisreiniger

Wenig Aufwand, große Wirkung: Unser Basisreiniger ist einfach perfekt, um Ihre Fritteuse zu reinigen. Auch ihr MAMITO Öl ist in einer sauberen Fritteuse länger haltbar.

Artikelnummer	Art.-Nr. 3010
Artikelname	Mamito Basisreiniger 1 Liter HDPE-Flasche
GTIN Verkaufseinheit	4260497490500
Bestelleinheit=Umverpackung	Karton
Inhalt Umverpackung	6 x 1 Liter
GTIN Umverpackung	426049740951



So
machen
wir das.



Mamito
**EINFACH.
PERFEKT.
FRITTIEREN.**



! HINWEIS VOR DER ANWENDUNG

Grundreinigung der Fritteuse mit unserem hochalkalischen Mamito Basisreiniger (chemisch).

WICHTIG! Vermeiden Sie jeglichen Haut- und Augenkontakt. Tragen Sie bei der Nutzung Arbeitshandschuhe und eine Arbeitssicherheitsbrille. Beachten Sie unsere Sicherheitshinweise.



Lesen Sie bitte vor der Nutzung unser Sicherheitsdatenblatt. QR-Code einscannen oder auf unserer Website www.mamito.de downloaden.



- **Hautkontakt vermeiden!**
- **Arbeitshandschuhe tragen!**



- **Kontakt mit den Augen vermeiden!**
- **Arbeitssicherheitsbrille tragen!**



- **Nicht verschlucken!**

i ANWENDUNG

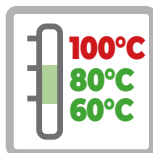
Vorbereitung



1. Fritteuse abschalten.
2. Abgekühltes Frittier-Öl ablassen.
3. Frittierbecken mit kaltem Wasser und Basisreiniger füllen (je 10 Liter Wasser, 1 Liter Basisreiniger zugeben).
4. Frittierkörbe einfach im Frittierbecken lassen und gleich mit reinigen.

HINWEIS: Aufgrund unterschiedlicher Metalle sind Verfärbungen der Frittierkörbe möglich.

Anheizen - nicht kochen!



1. Fritteuse auf ca. 60°C bis 80°C anheizen. **Ein Aufkochen unbedingt vermeiden!**
2. Anschließend Fritteuse abschalten, Frittierbecken abdecken und den Reiniger einwirken lassen.

WICHTIG: Warnhinweis anbringen und Personal informieren.

Einwirkzeit



Nach ca. 8 - 10 Stunden sind alle hartnäckigen Verharzungen/Verkrustungen gelöst.

Endreinigung

1. Nach der Einwirkzeit die Fritteuse auf ca. 40°C anheizen und abschalten.
2. Reinigungsflüssigkeit ablassen und das Frittierbecken mehrfach mit Wasser gründlich ausspülen. Das jeweilige Spülwasser immer kurz aufkochen lassen.
3. Anschließend mit einer Bürste die Verharzungen abbürsten. Hier empfehlen wir Ihnen unser Reinigungsset.
4. Je nach Verschmutzung der Heizstäbe können diese wiederholt in heißem Wasser eingetaucht und nach dem Abtrocknen abgebürstet werden.