



MAMITO Basisreiniger

Hochleistungsreiniger für Fritteusen

Unser Bester 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 Inhalt Umverpackung GTIN Umverpackung	Karton 6 x 1 Liter 426049740951



So machen wir das.



Mamito
EINFACH.
PERFEKT.
FRITTIEREN.



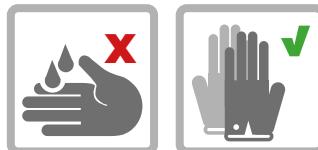
! HINWEIS VOR DER ANWENDUNG

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

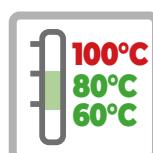
Vorbereitung



1. Fritteuse abschalten.
2. Altöl entsorgen.
3. Grobe Verschmutzungen mit einer Bürste entfernen.
4. Frittierbecken mit kaltem Wasser und Basisreiniger füllen (je 10 Liter Wasser, 1 Liter Basisreiniger zugeben).
5. 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 aufgeweicht.

Endreinigung

1. Nach der Einwirkzeit die Fritteuse kurz erhitzen. **Ein Aufkochen unbedingt vermeiden!**
2. Reinigungsflüssigkeit ablassen, entsorgen und Fritteuse mit unserem Reinigungsset gründlich reinigen.
3. Frittierbecken mehrfach mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
4. Frittierbecken mit klarem Wasser befüllen und aufkochen lassen (ggf. Reinigungsprogramm durchführen). Bei Bedarf diesen Schritt mehrfach wiederholen.
5. Wir empfehlen die Fritteuse mit unserer Edelstahlpflege zu versiegeln.