

Effektiv rengjøring av stekeovnen

Er stekeovnen full av fastbrent fett etter mange hyggelige middager? Noen ganger trengs det spesialmidler for å få den helt ren.



Innbrente rester av fett og andre matrester på grill og i stekeovn, og soting fra vedovn og peiser kan være en vanskelig å fjerne uten effektive rensemidler.

Slik gjør du det

Kemetyl Grill & Ovn Cleaner er et godt alternativ på de vanskelige flekkene, så vi beskriver her fremgangsmåten for dette produktet. Velger du et annet rensemiddel, følger du produsentens anvisninger.

Spray på renseddelet, og la rensesprøyen virke i 30 sekunder før du børster eller tørker av flatene. Til slutt skyller du rikelig med vann.

Er ovnen eller grillen spesielt skitten med mye smuss og fett bør du la sprøyen virke i ett minutt. Dersom det ikke løser problemet, gjentar du behandlingen etter behov.

Men pass på, produktet er etsende, så gummihansker er et must! Og produktet er ikke egnet på aluminium.



Flere bruksområder

I tillegg til rengjøring av stekeovnen, er produktet perfekt til rengjøring av glassdører til peis eller til grillen.

Enten du har en stor verandagrill eller en liten bærbar grill, er vedlikeholdet avgjørende for at den skal være delikat, hygienisk, og ha et langt liv. Du sprayer ganske enkelt på Grill & Ovnsrens og lar det virke i 30 sekunder. Deretter tørker du av med en fuktig klut, svamp eller skyll av med rent vann. Det er viktig at grillrensen ikke tørker helt inn før du tørker eller skyller av overflaten. Husk også at en grill som er full av fett og gamle matrester kan være brannfarlig. Grill & Ovnsrens er etsende - bruk gummihansker.

Mer informasjon

www.kemetyl.no