



Fryer and Kitchen tool Attrezzo #905

Bollettino Tecnico

Data : Marzo 2016

Descrizione:

L'attrezzo Scotch-Brite™ Fryer and Kitchen tool #905 è studiato per la pulizia di aree difficili da raggiungere con gli strumenti tradizionali. Permette di pulire con facilità friggitrici ed una molteplicità di altre superfici della cucina. E' costituito da materiali in grado di resistere alle alte temperature ed alle applicazioni più critiche. L'attrezzo può essere utilizzato in 3 diverse posizioni per un'agevole pulizia di superfici angolate e spazi stretti.

L'attrezzo è progettato per essere usato in combinazione ai seguenti tamponi:

- Fryer and Kitchen Tool Tampone grigio di elevata aggressività #901
- Fryer and Kitchen Tool Tampone verde di media aggressività #902
- Fryer and Kitchen Tool Tampone blu delicato #903

Vantaggi :

- Progettato per pulire spazi stretti, cavità e le aree più critiche da raggiungere delle friggitrici
- Utilizzabile in 3 diverse posizioni per permettere di pulire diverse tipologie di superfici e raggiungere le aree più critiche delle friggitrici
- Ideale per la pulizia di friggitrici ed una molteplicità di altre superfici della cucina
- Resistente alle alte temperature e di lunga durata

Istruzioni per l'uso

N.B.: L'attrezzo Scotch-Brite™ Fryer and Kitchen tool #905 non deve entrare in contatto diretto con gli alimenti.

Prima di procedere con la pulizia della friggitrice, assicurarsi che sia svuotata dall'olio e, dopo la pulizia, risciacquare ed asciugare la vasca di frittura prima di riempirla nuovamente con l'olio.

La lama a spatola non deve essere usata come raschietto. Potrebbe danneggiarsi ed impedire l'aggancio dei tamponi all'attrezzo

L'attrezzo Scotch-Brite™ Fryer and Kitchen tool #905 deve essere utilizzato in combinazione con uno dei tamponi #901, #902 e #903.

Scotch-Brite™ #905 resiste fino alla temperatura di 170° C.

Può essere utilizzato in 3 diverse posizioni



Posizione estesa



Posizione ad angolo acuto



Posizione ad angolo retto

3M Scotch-Brite™

Agganciare il tampone all'attrezzo

Selezionare il tampone desiderato a seconda dell'operazione da svolgere. Inserire la lama a spatola (Fig. 1) nella cavità del tampone (Fig. 2) e spingere il tampone fino al punto di blocco delle due linguette di aggancio (Fig. 3-4).

(Fig. 1) Spatula blade



(Fig. 2) Insert gap



(Fig. 3) Locking tabs



(Fig. 4) Totally locked position



Per impostare l'attrezzo nella posizione desiderata tenere premuti i due bottoni verdi presenti sul manico (Fig. 5), quindi rilasciare i bottoni al raggiungimento di una delle 3 posizioni desiderate.

(Fig. 5) Adjustable buttons



Per rimuovere i tamponi dall'attrezzo tenere premute le linguette di aggancio (Fig. 6), quindi separare l'attrezzo dal tampone

(Fig. 6) Locking tabs



Pulire l'attrezzo come di seguito indicato

Manutenzione del prodotto:

L'attrezzo può essere sciacquato con acqua calda o fredda utilizzando un comune detergente. Se necessario, immergere l'attrezzo

in una soluzione detergente per sciogliere grasso e sporco incrostato.

In alternativa, l'attrezzo può essere lavato in lavastoviglie.

N.B.: Una volta pulito, appendere l'attrezzo dal lato del manico per drenare eventuale acqua rimasta all'interno del manico.

L'attrezzo Scotch-Brite™ Fryer and Kitchen tool #905 è certificato HACCP



3M Scotch-Brite™

