DETARTRANT DURGOL FOUR VAPEUR V-ZUG COMBINE VAPEUR STEAMER

Référence: B28.005

Voir la fiche produit sur le site



DESCRIPTION

DETARTRANT DURGOL FOUR VAPEUR V-ZUG COMBINE VAPEUR STEAMER

Durgol 500ml

Le détartrage de steamers de haute qualité au durgol® swiss steamer®

Durgol® swiss steamer® est un détartrant spécial, destiné aux steamers haut de gamme de toutes marques, (cuiseurs à vapeur deuce) et utilisé aussi bien pour les systèmes de vaporisation équipés d'un chauffe-eau, d'une cuvette que d'un réservoir d'eau.

Durgol® swiss steamer® est extrêmement efficace et facile à utiliser en toute sécurité, garantissant ainsi un détartrage aisé très rapide, puisque instantané. L'utilisation régulière de ce produit assure une qualité optimale des aliments préparés, tout en

prolongeant la durée de vie de votre steamer, grâce à une formule protectrice spéciale. durgol® swiss steamer® ne crée aucun résidu.
Après le détartrage et un rinçage ultérieur approprié, votre appareil est à nouveau parfaitement hygiénique est en état d'être réutilisé, sans nuire aux denrées alimentaires.
Durgol® swiss steamer® vous est proposé en flacons de 500 ml.
Le contenu d'un flacon est adapté au détartrage complet d'un steamer équipé d'un programme de détartrage.

Pourquoi ne pas détartrer votre steamer à l'acide citrique ou au vinaigre?

Durant le processus de détartrage à base d'acide citrique, des dépôts aptes à boucher les conduites fines et les valves de votre steamer peuvent se développer. En outre, sous l'effet de l'acide citrique, une couche insoluble, venant cimenter les dépôts calcaires, peut également se former. Il faut aussi noter que le détartrage à l'acide citrique est 10 fois plus lent qu'un détartrage au durgol® swiss steamer®.
Au cours du processus de détartrage, le vinaigre et les essences de vinaigre dégagent des odeurs
désagréables, dues à l'acide acétique et les aromates artificiels qu'ils contiennent. Avec le temps, les matériaux se trouvant à l'intérieur de votre steamer peuvent s'imprégner de cette odeur et modifier ainsi l'arôme de vos aliments.

Certaines matières synthétiques peuvent, en outre, être agressées par l'acide acétique. Comme il en est le cas lors de l'utilisation de l'acide citrique, le processus de détartrage au vinaigre est nettement plus long (> 10 ×) qu'avec durgol® swiss steamer®.

FICHE TECHNIQUE

Marque	V-ZUG
EAN13	3663216012938

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/detartrants-degraissants/61-detartrant-zug.html