

Idéal pour enlever les restes incrustés et la graisse

✓ Raclette de barbecue pour température élevée

- Idéal pour l'utilisation à température élevée
- Raclette de 20cm pour enlever d'une manière optimale les liquides sur les grandes surfaces planes
- Construction légère et solide en aluminium
- Manche de 45cm pour nettoyer à distance en toute sécurité
- Caoutchouc résistant à la chaleur

✓ Raclette de barbecue ErgoTec® à manche court

- Lame double face
- Lame de 10cm, acérée comme une lame de rasoir, enlève les restes brûlés
- Côté non-coupant pour les restes d'aliments et la graisse
- Poignée solide et ergonomique
- Parfait au quotidien

✓ Raclette de barbecue ErgoTec® à manche long

- Lame double face
- Lame de 10cm, acérée comme une lame de rasoir, enlève les restes brûlés
- Côté non-coupant pour les restes d'aliments et la graisse
- Manche long de 25 cm pour nettoyer en toute sécurité
- Parfait au quotidien

✓ Chiffon microfibre MicroWipe500

- Parfait pour le nettoyage quotidien des surfaces
- Lavable en machine jusqu'à 500 fois

✓ Lames de rechange en acier inoxydable

- Acier inoxydable, longue durée, robuste
- Lame double (coupante/non-coupante)

✓ Caoutchouc de rechange « Hard » pour raclette

- Caoutchouc dur résistant à la chaleur

SET COMPLET #GSKIT

SET PRIX

€47,90

10,8%

D'ECONOMIE

incl.:

- GSH40 - Raclette de barbecue
- GS050 / GS100 - Grattoir court/long
- HO350 - Porte-outils

Porte-outils universel « Hang Up »

- Les outils sont accrochés par des lames en caoutchouc
- Idéal à portée de la main près du barbecue
- Se visse facilement au mur

Prix 2009

Produit	N° de réf.	Dim.	Boîte	€ la pièce	€ la boîte
Raclette de barbecue pour temp. élevée	GSH40	20 cm	5	19,80	99,00
Grattoir barbecue ErgoTec® manche court	GS050	10 cm	10	10,34	103,40
Grattoir barbecue ErgoTec® manche long	GS100	10 cm	10	10,94	109,40
Chiffon microfibre MicroWipe500	MC400	40 x 40 cm	10	2,26	22,60
Lames de rechange en acier inoxydable	RB100	10 cm	1 Box à 10x10	5,18	51,80
Caoutchouc rechange « Hard » p. raclette	RT20H	20 cm	12	4,50	54,00
Porte-outils universel « Hang Up »	HO350	35 cm	5	12,62	63,10

Tous les prix sont des prix de vente au consommateur recommandés, plus la TVA. Les conditions générales de livraison et de paiement de Unger Germany GmbH sont appliquées. Toutes les informations sont à titre d'indication, sous réserve de modifications.

COMMENT NETTOYER LA PLANCHA DU BARBECUE

✓ 1ère opération :

Détacher les restes d'aliments

- Enlever les restes incrustés et l'huile en grattant la surface de la plancha avec le grattoir ErgoTec® à manche long ou à manche court.
- Gratter sous un petit angle pour enlever le plus de restes possibles. Ceci protège également la surface de la plancha contre les rayures et les entailles.



✓ 2ème opération :

Enlever les restes détachés

- Enlever les restes détachés et l'huile de la surface de la plancha avec la raclette.
- Amener tous les restes dans la rigole de graisse sur le devant.



✓ 3ème opération :

Nettoyer le barbecue

- Baisser la température du barbecue, de la manière indiquée par le constructeur du barbecue ou le fournisseur de produits chimiques.
- Appliquer un liquide industriel de nettoyage du barbecue ou un dégraissant sur toute la surface.
- Frotter la surface de la plancha avec un pad abrasif bombé. Raclez vigoureusement pour enlever d'une manière fiable les restes détachés.



✓ 4ème opération :

Enlever le liquide de nettoyage

- Amener avec la raclette, tous les restes détachés dans la rigole de graisse.
- Utiliser un chiffon mouillé et propre pour enlever le dégraissant ou l'huile qui reste sur la surface de la plancha.



✓ 5ème opération :

Nettoyage final*

- Utiliser un chiffon microfibre Unger et pulvériser du dégraissant pour frotter le devant en inox, les coins et les bords.
- Nettoyer la surface de la plancha avec de l'huile alimentaire légère. Répartir l'huile avec la raclette.



* L'utilisation de microfibrés sur une surface brûlante/chaude peut faire fondre les fibres !