

Oven and Grill Cleaner

(limpiador de hornos)

Formulado para el horno o el asador más sucios, este limpiador a base de enzimas descompone de forma segura los alimentos quemados y horneados y los derrames grasosos y persistentes para facilitar la limpieza.

Artículos n.º: Con Rociador-600006, Sin Rociador-1102
355 ml / 12 fl. oz.



Favor de observar: Las tapas y las etiquetas pueden diferir ligeramente en varios países, según las regulaciones de cada país.



El problema

Las rejillas del horno y del asador difíciles de limpiar, sucias y grasientas con residuos quemados son un desastre y no es divertido limpiarlas. Peor aún, los vapores de los limpiadores de hornos típicos pueden causarte dolor de cabeza y hacerte toser. Estás respirando toxinas y los residuos de estos limpiadores de hornos son corrosivos.

Norwex tiene la solución

Limpia tu horno y el asador sin preocuparte por los humos tóxicos o las rejillas corroídas con el Oven and Grill Cleaner a base de enzimas.

Porqué es más seguro

- Fórmula a base de enzimas y contiene ingredientes biodegradables
- No quedan residuos ni olores, por eso la comida sabe como debería
- El envase es reciclable, HDPE #2 y está hecho con un 25% de plástico OceanBound, lo que ayuda a evitar que los desechos plásticos lleguen a nuestras vías fluviales

Formulado sin

- SLS/SLES • Bleach • Amoníaco • Ftalatos • Fosfatos
- Colorantes y fragancia sintética

Qué les encantará a tus Clientes

- Las enzimas disuelven de manera rápida y segura los depósitos endurecidos en esmalte, vidrio y acero inoxidable
- Apto para hornos de gas y eléctricos, y también para hornos con la opción de autolimpieza
- También es ideal para ollas, sartenes y utensilios para el horno
- El envase con dosificador permite controlar la cantidad que se usa
- Disponible en nuestro programa de AutoAhorra

Modo de uso

- **Limpieza de horno:** Precalentar el horno a 38° C/100° F. Apagar el horno. Utilizar el rociador de espuma, rociar el horno por dentro. Esperar 5 minutos. Limpiar con un paño de microfibra húmedo y limpio. Puede requerir aplicaciones adicionales. Después de limpiar, calentar el horno a 95° C/200° F por 10 minutos antes de usarlo.
- No usar con el ciclo de auto limpieza, en hornos de limpieza continúa ni en hornos de microondas
- **Limpieza del Asador:** Quitar las rejillas del asador. Poner papel periódico. Utilizar el rociador de espuma, rociar las rejillas. Esperar 5 minutos. Tallar con cepillo de cerdas duras para eliminar los depósitos y limpiar con un paño de microfibra húmedo o enjuagar con agua. Después de limpiarlo, calentar el asador por 10 minutos antes de usarlo. Cubrir adecuadamente las áreas alrededor del asador para evitar posibles daños al momento del rocío.
- Es posible que para las manchas rebeldes haya que volver a aplicar el producto
- No se debe usar sobre formica, aluminio, superficies pintadas, linóleo, madera y otras superficies delicadas
- Almacenar a temperatura ambiente y protegido de la luz solar directa

Ingredientes

Agua purificada; bicarbonato de sodio (a base de minerales) (ajustador de pH); naftalenosulfonato de sodio (sintético) (surfactante); proteasa (enzima) (descompone la suciedad a base de proteínas); amilasa (enzima) (descompone la suciedad a base de almidón); celulasa (enzima) (quitamanchas orgánico); lipasa (enzima) (descompone la suciedad a base de lípidos); mezcla de esporas de Bacillus (probiótico no alimentario) (estabilizador y potenciador de enzimas); C9-11 Parth-6 (sintético) (surfactante); Fenoxietanol (Sintético) (Conservante); hexilenglicol (sintético) (conservante); Caprilil glicol (sintético) (conservante), 1, 4 sin dioxano

(continúa en la siguiente página)

Consejos para la demostración

- Si la Anfitriona ha hecho galletas, pídele que no limpie la bandeja donde las horneó. Úsala para hacer una demostración del producto
- También puedes hacer una demostración en una de las parrillas del asador o en una bandeja de un horno tostador

Sabías qué

- El componente básico de los limpiadores de hornos tradicionales es la lejía (hidróxido de sodio o de potasio), que funde los depósitos de comida y el carbón formado por las altas temperaturas. Se sabe que es corrosivo y puede quemar la piel y los ojos. Por el contrario, Oven & Grill Cleaner usa microbios y enzimas para descomponer los depósitos de comida y el carbón formado.
- Los limpiadores en aerosol hacen que los químicos sean liberados por medio del rocío de forma más tóxica porque el rocío descompone las partículas en forma aún más pequeña, lo que hace que los químicos se inhalen más fácilmente

Productos complementarios

- EnviroCloth (pañó Enviro)
- EnviroScrub (esponja cuadrada Enviro)
- Spirinett (esponjillas de aluminio)
- SpiriSponge (esponja antiadherente)