## Küchen Entkalker

Speziell für: Dampfgarer • Konvektomaten • Sous Vide Geräten • Spülbrausen



## **Wussten Sie schon?**



Kalkablagerungen können sich auch in Geräten wie Sous Vide Garern, Öfen, Dampfgarern und Konvektomaten ablagern.

Dies kann nicht nur die Effizienz beeinträchtigen und zu einem erhöhten Energieverbrauch führen, sondern auch vorzeitigen Verschleiß und Reparaturen verursachen.

Außerdem kann Kalk den Geschmack von Lebensmitteln beeinflussen.

## Dr. Becher GmbH

Vor den Specken 3 · D-30926 Seelze · Tel.: +49 5137 9901 0 www.drbecher.de · info@drbecher.de



