



Greasecutter Plus®

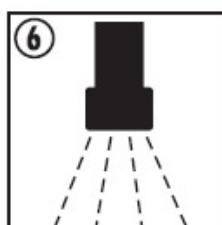
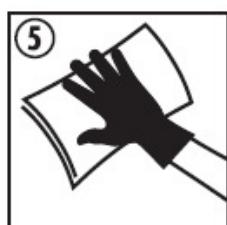
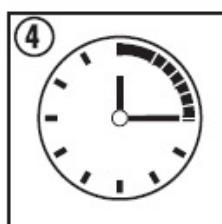
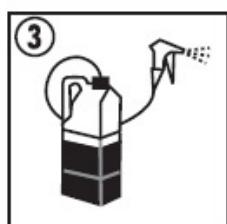
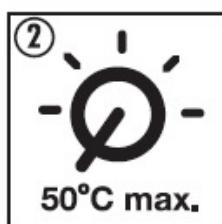
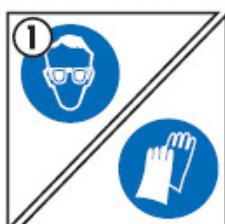
Sgrassante concentrato per forni e piastre

Greasecutter Plus® contiene una combinazione di alcali che penetrano i grassi anche bruciati, rendendoli facilmente asportabili. È sufficiente una sola applicazione per rimuovere rapidamente il grasso. Può essere usato per la pulizia di cappe, forni, griglie e friggitrici. Prodotto alcalino per un'azione efficace e veloce

- Formula altamente concentrata pronta all'uso
- Rimuove anche il grasso più bruciato
- Nessuna fastidiosa esalazione durante l'utilizzo per una maggiore sicurezza dell'operatore



ISTRUZIONI D'USO



1. Proteggere occhi e pelle indossando occhiali e guanti di protezione
2. Assicurarsi che la temperatura del forno non superi i 50°C.
3. Spruzzare il prodotto all'interno del forno evitando aree ventilate.
4. Chiudere il forno e lasciar agire per 10-15 minuti.
5. Aprire e pulire l'interno con un panno umido.
6. Sciacquare con acqua pulita e far asciugare all'aria o con un panno asciutto.

VALORE pH

Non diluito.

6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	----	----	----	----	----

CONCENTRAZIONE

Usare il prodotto non diluito.

SICUREZZA

Solo per uso professionale!
Indossare guanti protettivi.
Non mischiare con altri prodotti!
Per maggiori informazioni controllare
l'etichetta e la scheda di sicurezza.

FORMATO

4 x 5 lt.

CODICE

9042690

STOCCAGGIO

Tenere la confezione ben chiusa.
Conservare tra 10° e 40°C.

SOLO PER USO PROFESSIONALE