



Greasecutter Extra

DÉGRAISSANT FOURS ET SURFACES TRÈS GRASSES

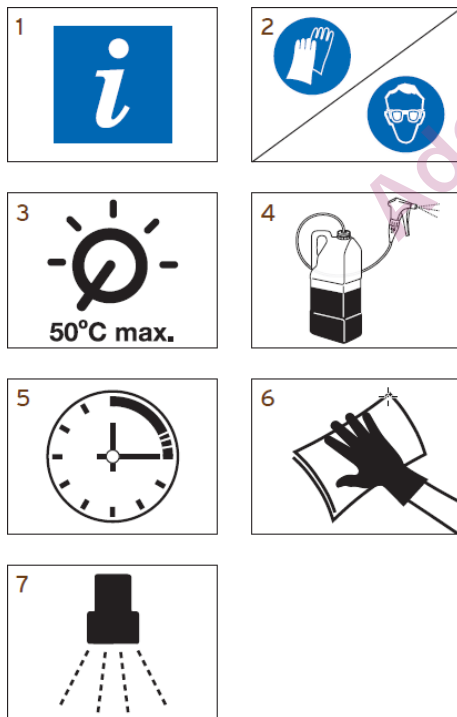
Greasecutter Extra est un nettoyant dégraissant très concentré surpuissant. **Greasecutter Extra** pénètre, décolle et disperse les souillures grasses y compris les graisses carbonisées. Avec son pistolet au design spécifique, il est facile à utiliser.

Domaine d'application : Grils, planchas, pianos, fours, bouches d'aération, filtres d'extraction, hottes, rôtissoires, friteuses, sols et toutes les surfaces et instruments de cuisine nécessitant une forte action dégraissante.

- **Propreté** - Formule haute performance qui élimine les dépôts de graisse
- **Sécurité** - Réduit les risques de contamination croisée. Sans vapeur nocive.
- **Efficacité** - Très simple à utiliser



MODE D'UTILISATION



Pour les fours et grils

1. Lire l'étiquette, la fiche de données de sécurité et le plan d'hygiène pour des informations d'utilisation détaillées.
2. Porter des gants de protection et des lunettes de protection lors de la manipulation du produit.
3. Eteindre le four ou le gril ou tous les équipements devant être nettoyés. La température doit être inférieure à 50°C.
4. Pulvériser Greasecutter Extra sur la surface à nettoyer.
5. Laisser agir le produit entre 10 et 15 minutes.
6. Essuyer les résidus dissouts ou ramollis de graisse avec un chiffon propre et humide ou du papier.
7. Rincer la surface à l'eau potable.

Pour les sols, surfaces, hottes, petits matériels, ... :

1. Lire l'étiquette, la fiche de données de sécurité et le plan d'hygiène pour des informations d'utilisation détaillées
2. Porter des gants de protection et des lunettes de protection lors de la manipulation du produit.
3. Préparer une solution diluée à partir de 2% en fonction de la quantité de graisse à éliminer.
4. Appliquer la solution sur les surfaces et laisser agir.
5. Rincer la surface à l'eau potable.

CONFORMITÉ

Greasecutter Extra est conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Ne pas utiliser sur l'aluminium et les surfaces peintes. Tester la compatibilité du matériel à nettoyer avant usage sur une zone sans conséquences.

STOCKAGE

A conserver entre -5°C et 40°C dans son emballage d'origine.

CONDITIONNEMENT

2 X 5L - code article : 9031450