



## 1 Problématique

### SECURITE ET EFFICACITE

Comment nettoyer rapidement et efficacement les pianos, planchas et plaques à snacker en toute sécurité ?



## 2 Solutions

### La Poignée Tampon rouge Scotchbrick™ 9537 :

- Tampon particulièrement abrasif (4,5g retirés au test de Schiefer) pour les récurages très difficiles, fixé à une solide poignée.
- Pas de particules métalliques : permet de remplacer les brosses métalliques et autres pailles de fer identifiées comme « points critiques ».
- Conception monobloc : aucun assemblage requis, facile à utiliser, réduit les risques de brûlures.
- S'utilise avec de l'huile alimentaire y compris pendant le service.

### L'astuce du Pro

Pour le nettoyage de fin de journée, ajustez un tampon 3M réf.46 sous la poignée Scotchbrick™ pour polir la surface du grill ou du piano. Résultat : des aliments cuits dans de meilleures conditions et un nettoyage plus rapide.

## 3 Résultats

- Détache les résidus alimentaires brûlés.
- Protège les mains contre la chaleur.
- Résiste aux produits de décapage des fours, grils et pianos (peut s'utiliser à des températures allant jusqu'à 100°C).
- Se nettoie facilement directement en machine à laver.
- Abrasif de très grande longévité.

## Fiche Technique

octobre 2010

**Description :**

La Poignée Tampon Scotchbrick™ est constituée d'une poignée en plastique, fixée en permanence à un tampon abrasif non tissé pour les récurages difficiles, en particulier des grils et pianos.

**Avantages :**

- Conception monobloc : aucun assemblage requis, facile à utiliser.
- Thermorésistant : peut s'utiliser sur les grils et pianos non éteints.
- Protège les mains contre la chaleur.
- Abrasif, absence de charge, très bonne longévité.
- Résiste aux produits de décapage des fours, grils et pianos.

**Utilisation :**

Cet outil monobloc de nettoyage de grils et pianos est conçu pour les récurages difficiles des grils et pianos plats à toutes températures (nettoyage de fin de journée ou intermédiaire à température élevée).

*Remarque : après le nettoyage de fin de journée, un tampon Réf. 46 peut être ajusté sous la poignée-tampon pour polir la surface du gril ou du piano (la température doit être inférieure à 100°C).*

**Mode d'emploi :**

Après le décapage des résidus alimentaires brûlés, verser de l'huile alimentaire sur le gril ou le piano et polir à l'aide de la poignée-tampon en imprimant un mouvement de va-et-vient.

Essuyer la surface pour éliminer les résidus alimentaires.

**Entretien :**

- Rincer le tampon à l'eau chaude après chaque utilisation.
- Retirer les résidus incrustés à l'aide d'une brosse en nylon.

**Elimination du produit en fin de vie :**

- Avec les déchets pour incinération.

**Caractéristiques :**

Propriété	Valeur nominale
Poids	102 g
Epaisseur	76 mm
Taille	101 x 152 mm
Couleur	Marron foncé
Abrasion	4,5 g
Composition	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fibres synthétiques</li> <li>• Minéraux abrasifs</li> <li>• Résine polymère</li> </ul>

**Etiquetage :**

Le logo 3M et le nom Scotchbrick™ sont imprimés sur chaque poignée tampon (sur l'étiquette mode d'emploi).

**Poids net du carton :**

1,17 kg

**Volume du carton :**

12 dm<sup>3</sup>

**Palettisation :**

90 cartons par Europalette.

**Origine :**

Fabriqué aux Etats-Unis dans un site de production certifié ISO 9000 et ISO 14001.

**Fournisseur :** 3M France.

**3M****3M France****Protection et Hygiène Professionnelles**

Boulevard de l'Oise  
95006 Cergy Pontoise Cedex  
Tel. : 01 30 31 61 84  
Fax : 01 30 31 62 11  
www.3MHygienepro.fr