

GRILL express



Dégraissant surpuissant pour grills et fours traditionnels

- Dégraissage surpuissant ■ Bonne adhérence

Performances

- GRILL express élimine totalement les traces de graisse, les résidus d'huile.
- De par sa composition, GRILL express permet d'obtenir des très bons résultats, même sur les résidus brûlés et incrustés de cuisson et grillade.
- GRILL express a une bonne adhérence sur les surfaces verticales de manière à prolonger son temps d'action.

Domaines d'application

- GRILL express est idéal pour les fours à convection, les hottes aspirantes, les appareils à griller et tous les dispositifs à rôti et à cuire en acier spécial.
- A utiliser avec précaution dans les autres matériels (se référer aux instructions du fabricant).
- Ne convient pas aux matériaux sensibles aux alcalins, tels que l'aluminium.
- Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/13).

Utilisation et Dosage



Dosage selon le mode d'application et le degré de salissure. Suivre les instructions ci-dessous.

concentré



can be used in warm ovens or grills.



Idéal pour nettoyer les broches.



Durée de contact: let work on approx. 10 min and then clean & rinse.



S'utilise également dans une centrale de dilution.

Déclaration des ingrédients

<5% Agents de surface anioniques, Savon

Sites de production et développement durable



Précautions d'utilisation, de stockage et de conservation

Sécurité: Produit réservé à un usage strictement professionnel. Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels, et accessible sur www.diese-fds.com.

Stockage: Stocker à température ambiante dans l'emballage d'origine.

Environnement: Ne jeter que les emballages entièrement vides dans les containers spéciaux.

Unité de vente

Ref. d'achat.: 712727 10 x 750 mL
Ref. d'achat.: 713329 2 x 5 L

Le partenaire à votre service

pH

