



Greasestrip Plus Dégraissant fours

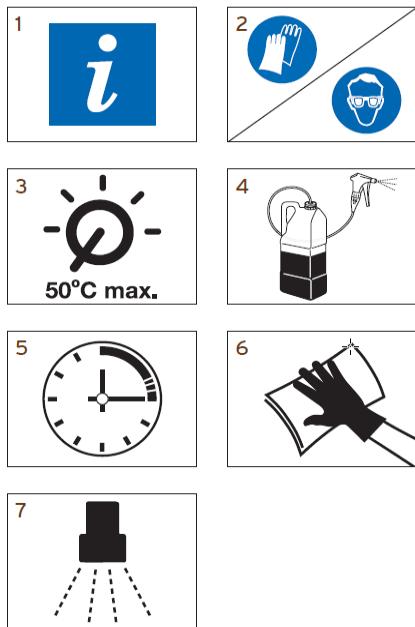
Greasestrip Plus dispose d'une formule unique en gel qui permet un contact à 100% avec les surfaces. Il détruit rapidement les salissures caramélisées, carbonées ou brûlées, même sur les surfaces verticales. Sa formule unique contient un inhibiteur qui protège les aciers inoxydables et les empêche de noircir en cas d'utilisation anormale à haute température.

Domaine d'application : Grils, planchas, pianos, fours, bouches d'aérations, hottes, rôtissoires, friteuses 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
- **Efficacité** : Très simple à utiliser grâce à sa formule gel



MODE D'UTILISATION



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 Greasestrip Plus sur la surface à nettoyer.
5. Laisser agir le produit entre 5 et 15 minutes.
6. Essuyer les résidus dissous ou ramollis de graisse avec un chiffon propre et humide ou du papier.
7. Rincer la surface à l'eau potable.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

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.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.
Accessible sur le site www.diese-fds.com

STOCKAGE

A conserver entre 10 °C et 40 °C dans son emballage d'origine

CONDITIONNEMENT

4 jerricans de 5L : 9004300

CONFORMITE

Greasestrip Plus 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.

Pour vos commandes et interventions :
NUMERO VERT : 0800 03 30 02
FAX VERT : 0800 84 15 16