



## Greasecutter Plus Dégraissant fours

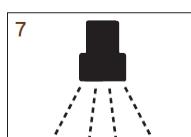
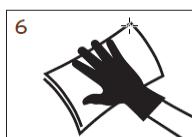
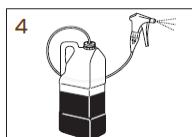
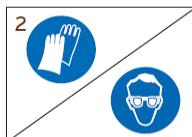
**Greasecutter Plus** est un nettoyant dégraissant pour fours super puissant. Sa formule détruit les dépôts de graisses et de salissures les plus résistants. Avec son pistolet au design spécifique, il est facile à utiliser.

**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. Sans vapeur nocive.
- **Efficacité** : Très simple à utiliser



### 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 Greasecutter Plus sur la surface à nettoyer.
5. Laisser agir le produit entre 10 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](http://www.diese-fds.com)

### STOCKAGE

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

### CONDITIONNEMENT

4 jerricans de 5L : 9042690

### CONFORMITE

**Greasecutter 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**