

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

- Convient pour le nettoyage manuel et automatique de tous les types de grills, fours ventilés, fours à convection, hottes aspirantes, friteuses en acier inoxydable.
- Veuillez suivre les instructions et conseils de nettoyage du fabricant.
- Ne pas utiliser sur des matériaux sensibles aux alcalins et sur l'aluminium ou les métaux non ferreux.
- Pour raccourcir le temps de contact, les surfaces peuvent être chauffées jusqu'à max. 70°C.
- Rincer abondamment à l'eau claire.

Utilisation et Dosage



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



concentré

Nettoyage et dégraissage des surfaces: Peut être utilisé dans les fours chauds ou sur les grills



Idéal pour nettoyer les broches.



Temps d'action:
Laisser agir environ 10 min, nettoyer et rincer.



Méthode Spray:
S'utilise également dans une centrale de dilution.



Utilisation pour les friteuses: Une fois vidée, remplir la friteuse d'eau froide, verser GRILL express en fonction du niveau de saleté et laisser agir

Déclaration des ingrédients

Pour la liste des ingrédients, veuillez consulter la fiche de données de sécurité

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.

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

