



Greasecutter Fast Foam NETTOYANT GRILL & FOUR

Greasecutter Fast Foam est un nettoyant innovant dégraissant puissant pour grill et four. Le produit moussant est adhérent aux surfaces verticales et reste ainsi 100% en contact avec la surface à traiter en éliminant rapidement les dépôts de graisse et les souillures carbonisées. La formule du produit est utilisée en combinaison avec un vaporisateur mousse, évitant de toute émission aérosole et pour un environnement de travail plus sûr.

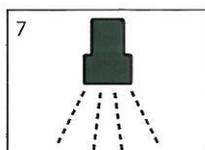
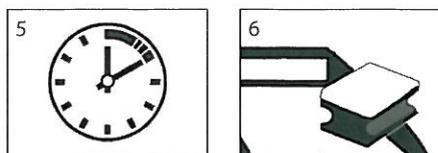
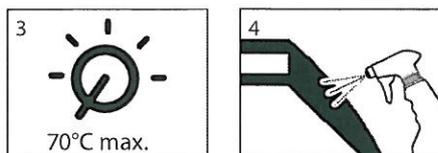
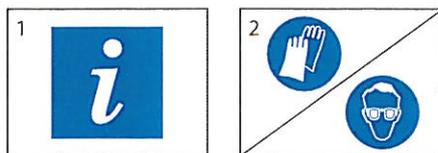
Greasecutter Fast Foam ne provoque pas des vapeurs dangereuses, réduisant le reflet du produit.

Application: Grill, Four, Cuisinière, Friteuse et autres appareils et/ou ustensiles en cuisine ayant besoin d'une action nettoyante dégraissante.

- **Propreté** Elimine les souillures carbonisées et brûlées.
- **Sécurité** Ne provoque pas des vapeurs dangereuses.
- **Efficacité** Action rapide nettoyante et dégraissante.



MODE D'EMPLOI



- 1 Consulter l'étiquette et le plan d'hygiène pour un mode d'emploi détaillé.
- 2 Porter des gants de sécurité et lunettes de sécurité lors de l'usage de Greasecutter Fast Foam.
- 3 Eteindre le grill ou four ou autre appareil à nettoyer. La température doit être inférieure à 70°C.
- 4 Appliquer le produit avec le vaporisateur mousse sur la surface à nettoyer.
- 5 Laisser agir pendant 5 à 10 minutes.
- 6 Frotter si nécessaire pour des souillures tenaces. Puis essuyer avec un chiffon humide ou avec du papier.
- 7 Rincer la surface à l'eau claire.

REMARQUES / INFORMATION

SÉCURITÉ

STOCKAGE

Ne pas appliquer sur des surfaces en aluminium ainsi que des surfaces peintes. Tester d'abord le produit et sa compatibilité sur un coin discret de la surface.

Uniquement pour usage professionnel!

EMBALLAGE

Consulter la fiche de sécurité et l'étiquette du produit pour plus d'informations.

Conserver dans son emballage d'origine entre 5° et 35°C.

4 x 750ml flacons avec vaporisateur mousse