



Greasestrip Plus

ŻEL DO CZYSZCZENIA I ODTŁUSZCZANIA PRZYPALONYCH POWIERZCHNI

Greasestrip Plus to środek odtłuszczający, którego żelowa konsystencja zapewnia 100% przyczepność do czyszczonych powierzchni. Z łatwością usuwa nawet najbardziej uporczywy brud i nagromadzony tłuszcz, także na pionowych powierzchniach. Dzięki unikalnej formule chroni stal nierdzewną przed czernieniem w wyniku aplikacji środka na gorącą powierzchnię.

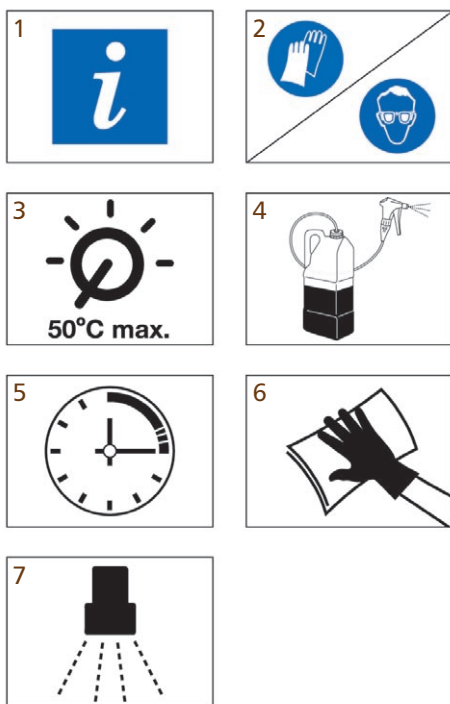
Zastosowanie:

Czyszczenie i odtłuszczanie grilli, piekarników, kuchenek, frytownic, rusztów i pozostałych elementów wyposażenia kuchni wymagających odtłuszczania.

- **Czystość** - niezwykle wydajna formuła usuwająca tłuszcz.
- **Bezpieczeństwo** - niweluje ryzyko wystąpienia zanieczyszczenia krzyżowego.
- **Wydajność** - łatwy w aplikacji, ekonomiczny w użyciu.



INSTRUKCJA STOSOWANIA



1. Przeczytaj szczegółowe informacje dotyczące stosowania zamieszczone w planie higieny i na etykiecie produktu.
2. Podczas stosowania produktu noś odpowiednią odzież ochronną.
3. Wyłącz piekarnik, grill i wszelkie inne urządzenia, które mają zostać poddane odtłuszczeniu. Temperatura nie powinna przekraczać 50°C.
4. Spryskaj powierzchnię środkiem **Greasestrip Plus**.
5. Pozostaw na 10-15 minut.
6. Przetrzyj powierzchnię wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
7. Spłukaj powierzchnię dużą ilością czystej wody.

UWAGI / INFORMACJE SPECJALNE

Wyłącznie do użytku profesjonalnego!

Nie stosować na malowanych i aluminiowych powierzchniach.

Przed użyciem należy sprawdzić działanie na niewielkiej powierzchni.

INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE

Dalsze informacje i instrukcje bezpieczeństwa zamieszczono na etykiecie i karcie charakterystyki produktu.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w temperaturze od -5°C do 40°C wyłącznie w oryginalnym, zamkniętym opakowaniu.

OPAKOWANIE

4 x 5 l