



Greasecutter Plus

PŁYN DO CZYSZCZENIA I ODTŁUSZCZANIA PRZYPALONYCH POWIERZCHNI

Greasecutter Plus to niezwykle wydajny gotowy do użycia środek przeznaczony do czyszczenia i odtłuszczania przypalonych powierzchni. Silne działanie środka usuwa nawet najbardziej uporczywy brud i nagromadzony tłuszcz. Dzięki specjalnie zaprojektowanej końcówce dozującej produkt jest niezwykle prosty w użyciu.

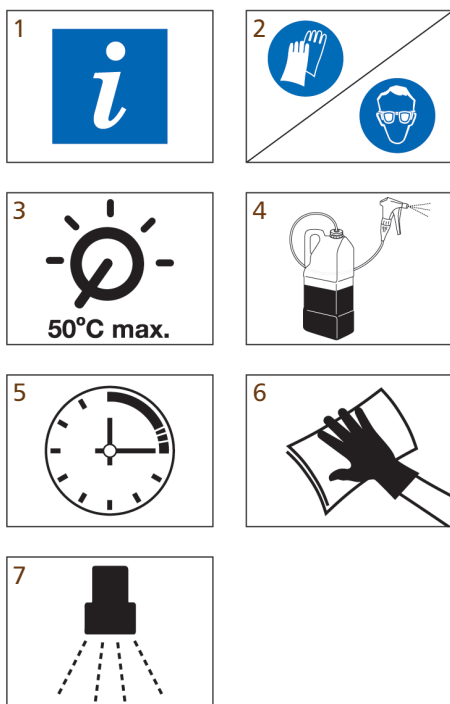
Zastosowanie:

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

- **Czystość** - niezwykle wydajna formuła usuwająca tłuszcz.
- **Bezpieczeństwo** - nie generuje niebezpiecznych oparów, 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 **Greasecutter 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

SYMBOL

9042690