



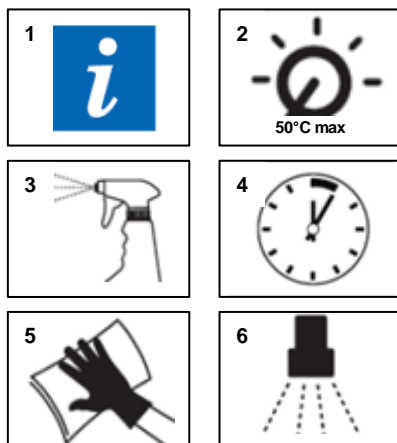
Greaselift™

Nettoyant dégraissant fours et grils non caustique

- **EFFICACITE** – Des résultats parfaits sur les fours, les grils, les hottes et toute surface présentant des salissures grasses sèches ou cuites.
- **SECURITE** – Utilisation sans équipement de protection comme gants ou lunettes, sans odeur nocive, sans risque d'altération des métaux fragiles (aluminium).
- **DURABILITE** – Facilement biodégradable, disponible sous forme concentrée en poche pour réduire les emballages et le transport.
- **PERFORMANCE** – Pénètre rapidement les graisses, idéal pour un nettoyage quotidien ou curatif.



MODE D'UTILISATION



1. Reportez vous à l'étiquette du produit, le plan d'hygiène ou la fiche de données de sécurité pour plus d'informations.
2. Préchauffez le four à 50°C maximum..
3. Pulvériser le produit sur les surfaces à nettoyer.
4. Laisser agir 5 à 15 minutes selon le niveau de salissures. Ne pas laisser sécher le produit.
5. Eliminez la graisse dissoute sur les surfaces avec un tampon abrasif blanc ou avec une lavette humide.
6. Rincer soigneusement à l'eau claire les surfaces traitées.

RECOMMANDATIONS

Greaselift™ ne nécessite aucun équipement de protection individuelle pour son utilisation. Faire attention aux surfaces chaudes.

Les équipements de protection individuelle sont nécessaires lors du changement de poche du produit concentré.

Fiches de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels .
Accessible sur le site www.diese-fds.com

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette du produit et la fiche de données de sécurité.

STOCKAGE

A conserver entre 0 et 50°C dans son emballage d'origine.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 x 750 ml code 9080580
Carton de 2 x 2 l code 9079400

Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de Greaselift™.