

Clean grill

Généralités

Détergent à effet rapide.

Dissout et élimine aisément les résidus roussis ou incrustés.

Application

Pour grils, fours, plaques, plaques de cuisson, conduits de vapeur, friteuses et casseroles très sales.

Mode d'emploi

Vaporiser le produit ou l'appliquer régulièrement avec un chiffon (porter des gants en caoutchouc !).

Frotter avec une brosse ou un pad et rincer à l'eau.

- **Fours enduits d'émail poivre être nettoyé avec Clean grill.**
- **En auto catalytique nettoyage de fours ne peut pas être utilisé du nettoyant.**
- **Des fours à autonettoyage de pyrolyse en règle sont autonettoyants. La porte, rails en acier inoxydable et les plateaux peuvent être nettoyés avec Clean grill.**

Dosage

Vaporiser pur.

Recommandations importantes

Rincer les objets nettoyés touchant les aliments à l'eau.

Ne pas avaler.

Porter des gants en cas de peau délicate et en cas d'utilisation prolongée.

Ne pas utiliser sur l'aluminium.

Le fabricant ne porte aucune responsabilité pour dommages résultant d'une utilisation erronée du produit.

Caractéristiques techniques

Conservation	au minimum 2 ans
Stockage	-
Valeur pH	concentré : 13.5 / solution 1% : 10
Composants	tensioactifs, agent séquestrant, amines organiques, solvants hydrosolubles, parfums, alcalis