



DE PROFESSIONNELLE KEUZE
LE CHOIX PROFESSIONNEL

SHINY GRILL

Réf : DE 7148

GEL NETTOYANT POUR GRAISSES CUITES

PROPRIÉTÉS:

SHINY GRILL élimine les résidus d'huile et de graisse les plus tenaces, même s'ils sont incrustés. Pénètre dans la saleté et dissout la graisse ainsi que les résidus carbonés. Le gel visqueux assure une action longue durée. Le produit ne coule pratiquement pas, y compris sur les surfaces verticales. Peut s'utiliser sur les métaux tels que l'acier inoxydable, l'émail et la plupart des types de plastique. Non combustible. S'utilise notamment dans l'industrie alimentaire pour éliminer la saleté et la graisse incrustée dans les fours, les cuisinières, les grilles, les plaques de cuisson, les poêles, les friteuses, etc.

MODE D'EMPLOI:

S'utilise toujours pur. Appliquez **SHINY GRILL** sur la contamination et étalez sur la graisse incrustée avec un pinceau; Laissez agir 10 à 15 minutes sur une surface encore chaude (35 - 40 °C). Enlevez ensuite la saleté détachée avec une éponge ou un chiffon. Répétez si nécessaire. Après le nettoyage, éliminez toujours les résidus de produit avec un chiffon propre humide imbibé d'eau. Faites-le plusieurs fois jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

ATTENTION : Ne jamais appliquer sur des métaux non ferreux tels que l'aluminium !

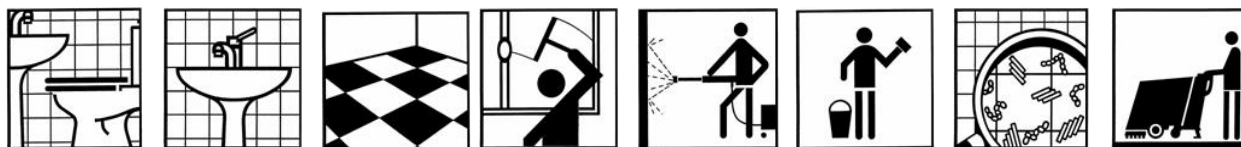
SHINY GRILL est un produit fortement alcalin, respectez toujours les consignes de sécurité.

DONNEES PHYSIQUES ET CHIMIQUES:

Forme : liquide visqueux

Couleur : incolore

pH (20°C) : > 13

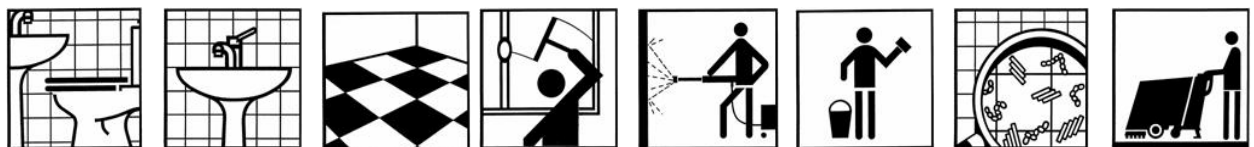


Le contenu de cette documentation n'engage en aucun cas notre responsabilité quant à son application à chaque cas particulier.



DE PROFESSIONELE KEUZE
LE CHOIX PROFESSIONNEL

référence	DE 7148/1
Unité	1 L spray
Unités par carton	12
Cartons par palette	32
Code EAN produit	5420038020699
Code EAN carton	



Le contenu de cette documentation n'engage en aucun cas notre responsabilité quant à son application à chaque cas particulier.