

MASTER GRILL

DETERGENTE SGRASSANTE PER FORNI

SCHEMA TECNICA

DATA DI COMPILAZIONE : 14 DICEMBRE 2019

MASTER GRILL è un prodotto alcalino indicato per la manutenzione periodica di forni, grill e friggitrice in presenza di forti incrostazioni di grasso e residui carboniosi.

PROPRIETA'

MASTER GRILL è un prodotto alcalino con una notevole rapidità di azione che permette significativi risparmi di energia e nei tempi di pulizia.

DOSAGGI E MODALITA' D'USO

Utilizzare il prodotto tal quale.

Lasciare agire per 5-10 minuti (fino a 20' se la superficie è fredda).

Risciacquare abbondantemente.

CAMPO D'IMPIEGO

MASTER GRILL è un prodotto alcalino indicato per la manutenzione periodica di forni, grill e friggitrice in presenza di forti incrostazioni di grasso e residui carboniosi.

NOTIZIE UTILI PER IL CONSUMATORE

Il prodotto data la causticità deve essere manipolato con tutte le cautele riservate ad un prodotto **corrosivo** e se utilizzato su superfici sensibili all'azione della soda caustica, se ne raccomanda di verificare preventivamente il comportamento su di una piccola porzione non visibile delle stesse.

ATTENZIONE : PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

ATTENZIONE

Il prodotto può inquinare i mari, i fiumi ed i laghi; non eccedere nell'uso. Non disperdere nell'ambiente il contenitore dopo l'uso.

CONFEZIONI

Cartoni da 750 ml x 12



QUALITY SERVICE S.r.l.

Via O. Tenni, 1/I

31055 - Quinto di Treviso (TV)

Tel. / Fax : 0422 370478

E-mail : info@qualityservicegroup.it