

CUISINE

Oven & Grill Cleaner

Nettoyant pour grill · Dégraissant robuste

OVEN & GRILL CLEANER est un nettoyant pour grill prêt à l'emploi qui ne présente aucun danger pour le fer, l'acier inoxydable, la porcelaine et le verre. Il élimine la nécessité d'utiliser des pierres à grill. Il convient pour nettoyer les hottes, les friteuses et les autres surfaces carbonisées.

- Détergent liquide alcalin
- Action rapide
- Pénètre dans les zones difficiles d'accès
- Élimine les résidus accumulés et brûlés

APPLICATIONS

Acier inoxydable

Grils

Surfaces de cuisson

Hottes

Friteuses

Ustensiles de cuisine



ATTRIBUTS DU PRODUIT

Apparence: liquide

Couleur: ambre

Mousse: faible

Odeur: doux

pH: >13.0

Emballage

4 x 3.78 L

Code

1100435-4cs



PROMAX®

MODE D'EMPLOI

Préchauffer la surface de cuisson à 81°C (177°F), puis éteindre le feu avant d'appliquer le produit.

Pour nettoyer les plaques chauffantes: Appliquer généreusement à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse. Laisser OVEN & GRILL CLEANER agir pendant 5 à 10 minutes. Pour un nettoyage plus léger, mélanger une solution de 1000 ml de OVEN & GRILL CLEANER par litre d'eau (128 oz/gal) (1 pour 1). Essuyer à l'aide d'un chiffon propre et humide. Bien rincer à l'eau potable. Essuyer. Appliquer une mince couche de graisse pour empêcher la surface de rouiller.

Pour nettoyer les fours commerciaux: À l'aide d'une brosse, appliquer le nettoyant directement sur les parois, les grilles, les brûleurs et le verre. Laisser OVEN & GRILL CLEANER agir pendant 5 à 15 minutes. Il faudra peut-être frotter pour agiter légèrement les taches tenaces à l'aide d'un tampon à récurer en nylon doux. Bien rincer à l'eau potable.

Pour nettoyer les friteuses: Gratter ou laver au jet pour éliminer l'excès de graisse. Remplir d'eau froide jusqu'à 10 cm (4 po) du haut. Ajouter 250 ml de OVEN & GRILL CLEANER par litre d'eau (32 oz/gal) (1 pour 4). Faire bouillir la solution pendant 30 minutes. Enlever les résidus gras pendant qu'ils sont encore chauds. Bien rincer à l'eau potable avant utilisation. Vidanger et rincer à l'eau chaude.

UTILISATION DANS LES USINES ALIMENTAIRES: Tous les aliments doivent être retirés ou recouverts avant l'utilisation, et les surfaces en contact avec les aliments doivent être soigneusement rincées à l'eau potable afin qu'il n'y ait pas de contamination des aliments après l'utilisation du produit.

Application:

Pour nettoyer les plaques chauffantes:	1:1
Pour nettoyer les fours commerciaux:	Pleine puissance
Pour nettoyer les friteuses:	1:4

STOCKAGE

Stocker dans un récipient résistant à la corrosion avec doublure intérieure résistante à la corrosion. Conserver uniquement dans le récipient d'origine. Garder sous clef. Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.

MANIPULATION SÉCURITAIRE

Avant l'utilisation, assurez-vous que les employés lisent et comprennent les étiquettes du produit et la Fiche de Données de Sécurité. Le mode d'emploi se trouve sur l'étiquette et la fiche technique. Les employés peuvent trouver les avertissements de danger, les mises en garde et les procédures de premiers soins sur les FDS. Pour obtenir les FDS, allez en ligne à projectclean.com ou téléphonez au 1 800 663-9925. Une utilisation non appropriée peut causer des dommages ou des blessures.

PROMAX®