



Greasestrip Plus

Rengjøring og avfetting av ovn/grill

Greasestrip Plus har en unik geléformel som gir 100 % overflatekontakt.

Den trenger raskt gjennom karamellisert, forkullet og fastbrent smuss, selv på vertikale overflater. Den unike formelen inneholder en inhibitor som beskytter rustfritt stål fra å bli svart når produktet blir påført varme overflater.

Bruksområde: Grill, ovner, komfyrtopper, avtrekksvifter, stekeovner, stekepanner og alle kjøkkenoverflater og -redskaper som trenger en effektiv avfettingsprosedyre.

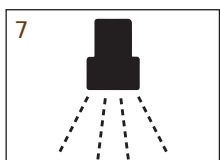
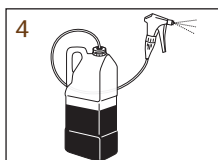
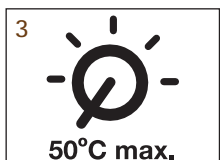
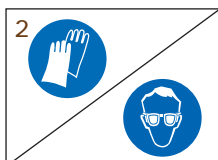
n **Clean** - Høyfunksjonell formel fjerner fettavleiringer.

n **Safe** - Reduserer risikoen for krysskontaminering.

n **Efficient** - Enkel påføring for enkel og økonomisk bruk.



BRUKSANVISNING



- 1 Sjekk hygieneplan og produktetikett for detaljert brukerinformasjon.
- 2 Bruk vernebriller og -hansker ved håndtering av Greasestrip Plus.
- 3 Skru av ovner og griller eller andre apparater som skal rengjøres. Temperaturen skal være lavere enn 50°C.
- 4 Spray Greasestrip Plus på overflaten som skal rengjøres.
- 5 La produktet trenge gjennom fettavleiringer i 5 - 15 minutter.
- 6 Tørk av oppløst fett med en fuktig klut eller papir.
- 7 Skyll overflaten godt med rent vann.

SPESIELL INFORMASJON

Må ikke brukes på aluminium eller malte overflater. Test materialkompatibilitet på et lite synlig sted før bruk.

Kun til profesjonell bruk.

SIKKERHETSINFORMASJON

For ytterligere informasjon og sikkerhetsinstruksjoner, se produktetikett og HMS-datablad.

OPPBEVARING

Må kun oppbevares i den originale emballasjen ved temperaturer mellom -5° og 40°C.

FORPAKNING

2 x 5 l