



Greasecutter Plus

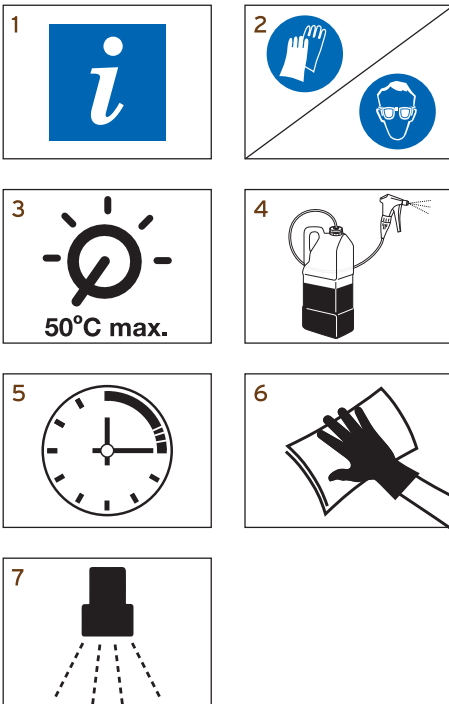
FETT- UND SCHMUTZLÖSER

Greasecutter Plus reinigt schnell und gründlich Koch-, Back- und Grillgeräte sowie Oberflächen in allen Lebensmittel verarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien. Die hochwirksame Tensidkombination durchdringt und löst selbst hartnäckigste Verkrustungen, Schmutz- und Fettrückstände innerhalb kürzester Zeit. **Greasecutter Plus** enthält einen Metallschutz, der die Schwarzfärbung von Edelstahl verhindert, wenn das Produkt auf die warme Oberfläche aufgetragen wird. Durch den speziellen Sprühkopf ist das Produkt einfach in der Anwendung.

- **Sauber** Sehr gute Schmutzlöse und -emulgierung. Enthält Metallschutz gegen Schwarzfärbung von Edelstahl.
- **Sicher** Keine unangenehme Produktvernebelung und Produktreflexion. Sehr gute Abspülbarkeit.
- **Effizient** Reinigt schnell und gründlich.



ANWENDUNGSWEISE



1. Anwendungshinweise auf Produktetikett und Reinigungsplan beachten.
 2. Bei der Anwendung von **Greasecutter Plus** Handschuhe und Schutzbrille tragen.
 3. Zu reinigende Grills, Öfen und Geräte ausschalten. Die Temperatur muss unter 50 °C liegen.
 4. **Greasecutter Plus** auf die zu reinigenden Flächen auftragen.
 5. Einwirkzeit 5 - 10 Minuten.
 6. Gelösten Schmutz mit einem feuchten Tuch oder Papiertücher entfernen.
 7. Fläche mit klarem Wasser nachspülen.
- Nicht geeignet für Aluminium, Eloxal, Leichtmetalllegierungen und lackierten Oberflächen. Vor Gebrauch an unsichtbaren Stellen die Materialverträglichkeit prüfen.

SICHERHEITSHINWEIS

Nur für den professionellen Gebrauch!
Nicht mit anderen Produkten mischen!
Entsorgung nur von geschlossenen und leeren Verpackungen.

pH-Wert

8	9	10	11	12	13	14
---	---	----	----	----	----	----

LAGERBEDINGUNGEN

Nur im Originalgebinde zwischen 0 und 40 °C lagern.

VERKAUFSEINHEIT

4 x 5 L Kanne

9042690