

GRILL CLEAN C15

ZONA CUCINA DETERGENTE SGRASSANTE

Rimuove deposito di grassi carbonizzati da forni e grill

DESCRIZIONE GENERALE:

D'HOC GRILL CLEAN C15 è un detergente liquido energico e molto efficace, specifico per la rapida rimozione di depositi carbonizzati, di grassi cotti e incrostazioni untuose da piastre di cottura, griglie, forni, friggitorie etc. Spruzzato direttamente penetra in profondità e disgrega i depositi grassi che vengono asportati facilmente.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Aspetto Fisico: liquido marrone bruno
Odore: caratteristico
pH: 13,5 ca.
Peso specifico a 20°C: 1,060 ca.
Risciacquabilità: buona
Fosforo (P): assente
Schiuma: aggrappante
Risciacquabilità: buona
Biodegradabilità: Minimo 90%



SETTORE DI APPLICAZIONE E MODALITÀ D'IMPIEGO:

Applicare con lo spruzzatore apposito. I migliori risultati si ottengono se il prodotto viene applicato su superfici tiepide (30-40°C circa). La schiuma che si forma permette al prodotto di rimanere aderente e di agire anche su superfici verticali. Lasciare agire per 4-5 minuti quindi asportare e risciacquare con spugna, panno o carta per eliminare tutti i residui. Per superfici molto sporche ripetere eventualmente l'operazione. Non utilizzare su alluminio, zinco o stagno. Non miscelare con sostanze acide.

DOSAGGIO:

Tal quale, pronto all'uso.

CODICE EAN:

8033564830129

8033564830815

STOCCAGGIO:

D'HOC GRILL CLEAN deve essere immagazzinato nei contenitori originali ben chiusi e con temperature comprese tra 3°C e 30°C e protetto dall'esposizione solare.

CONFEZIONAMENTO:

Flacone ml.750

(cartone da pezzi 12)

Codice: DH0015

Tanica kg.5

(cartone da pezzi 4)

Codice: DH0070

