



Greasecutter Fast Foam 750 ml Ecolab 9079260 środek w pianie czyszczący i odtłuszczający do grilla

Producent: Ecolab

Nr referencyjny: 9079260

Cechy produktu

Pojemność (ml): 750

Greasecutter Fast Foam - Skuteczne Czyszczenie i Odtłuszczanie Powierzchni Grillowych

Twoja kuchnia profesjonalna wymaga odpowiedniego czyszczenia i konserwacji, zwłaszcza w przypadku grilli i piekarników. Greasecutter Fast Foam to niezwykle wydajny środek do czyszczenia i odtłuszczania przypalonych powierzchni. Dzięki swojej unikalnej formule w postaci pianki, szybko penetruje i usuwa nawet najtrudniejsze i zwęglone zabrudzenia. Korzyści z korzystania z Greasecutter Fast Foam:

- **Skuteczność:** Formuła piankowa umożliwia środkowi przyleganie do pionowych powierzchni, co pozwala na błyskawiczne usunięcie uporczywego brudu i tłuszczu.
- **Bezpieczeństwo:** Greasecutter Fast Foam nie generuje niebezpiecznych oparów ani mgły, co przyczynia się do zachowania bezpieczeństwa i higieny pracy w Twojej kuchni.
- **Wydajność:** Produkt jest niezwykle wydajny, co oznacza, że potrzebujesz mniej środka do skutecznego czyszczenia, co z kolei przekłada się na oszczędności.
- **Łatwość użycia:** Specjalnie zaprojektowana końcówka dozująca pozwala na precyzyjne aplikowanie środka bez emisji aerozolu.
- **Uniwersalne zastosowanie:** Idealny do czyszczenia grilli, piekarników, odpowietrzalników, kratki wentylacyjnych, frytkownic, rusztów i innych elementów wyposażenia kuchni wymagających skutecznego odtłuszczania.

Jak używać Greasecutter Fast Foam?

Przeczytaj szczegółowe informacje na etykiecie produktu i w planie higieny. Używaj odpowiedniej odzieży ochronnej. Wyłącz piekarnik, grill i inne urządzenia, które mają zostać poddane odtłuszczeniu. Upewnij się, że temperatura nie przekracza 70°C. Spryskaj powierzchnię środkiem Greasecutter Fast Foam. Pozostaw na 10-15 minut. Jeśli konieczne, szoruj powierzchnię, a następnie przetrzyj ją wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym. Spłucz powierzchnię dużą ilością czystej wody.

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku profesjonalnego. Nie stosować na malowanych i aluminiowych powierzchniach. Zaleca się sprawdzenie działania na niewielkiej powierzchni przed pełnym użyciem. Dalsze informacje i instrukcje bezpieczeństwa znajdują się na etykiecie i karcie charakterystyki produktu. Przechowywać w temperaturze od 5°C do 35°C wyłącznie w oryginalnym, zamkniętym opakowaniu.

Skontaktuj się z nami już teraz, aby zamówić Greasecutter Fast Foam i cieszyć się czystością i bezpieczeństwem w Twojej kuchni. Z naszym produktem grill i piekarnik będą zawsze gotowe do pracy.