

green-line

G A M M E E C O L O G I Q U E



EU Ecolabel: BE/020/011

Nettoyant Graisses cuites

Dégraissant Surpuissant Cuisine

Graisses cuites et carbonisées • Agréé contact alimentaire • Senteur citron

UTILISATION

Green-Line Dégraissant Graisses cuites est un dégraissant surpuissant très performant contre les salissures les plus incrustées.

Agréé contact alimentaire, ce dégraissant écologique s'utilise sur les fours, grills, plaques de cuisson, rôtissoires. Il décolle facilement les graisses cuites et les graisses carbonisées.

Grâce à son caractère surpuissant **Green-Line Dégraissant Graisses cuites** peut être dilué pour des applications de trempage ou de nettoyage de hottes, friteuses, etc ...

Green-Line Dégraissant Graisses cuites a un impact sur l'environnement très réduit, mais conserve une performance d'usage supérieure aux références du marché, même les plus performantes.

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires. (Arrêté du 8 septembre 1999).

CARACTÉRISTIQUES

- Aspect : liquide parfumé incolore
- pH (10g/l d'eau) : 12 (± 0,5)
- Densité à 20°C : 1,070 g/cm³ (± 0,05)

MODE D'EMPLOI

Pulvériser **Green-Line Dégraissant Graisses cuites** pur, directement sur les surfaces chaudes (30-45°C - fours, friteuses, ...).

Laisser agir 15 à 30 minutes avant de rincer abondamment.

Convient aussi pour les surfaces froides (pianos, hottes, ...).

Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire l'incidence du produit sur l'environnement.

Le produit n'est pas destiné à un nettoyage industriel.

RECOMMANDATIONS / LÉGISLATION

- Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.
- Stocker le produit dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec.
- Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante.
- Produit destiné à un usage professionnel uniquement.
- Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.
- Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

CONDITIONNEMENTS

- Carton de 6 x 750 ml (code : 620481).
- Carton de 2 x 5 L + 1 pulv. (code : 620483).



HYGIÈNE
DES
CUISINES