

Optimum Grill

Limpiador enérgico para hornos en aerosol

Características

- Fácil y cómodo de usar.
- Se adhiere a las superficies formando una espuma activa que disuelve y absorbe la grasa quemada.
- Fácil de aclarar.

Descripción

OPTIMUM GRILL EN AEROSOL es una espuma alcalina que disuelve los residuos de alimentos y toda la suciedad y grasa requemada o carbonizada.

Modo de empleo

- 1) Agitar antes de usar.
- 2) Mantener el envase en posición vertical y agitar a menudo mientras se aplica.

Limpieza en caliente

Calentar el horno hasta temperatura de 50°C, aplicar el producto uniformemente, dejar actuar 5 minutos, no precalentar los hornos de circulación al aire.

Limpieza en frío:

Vaporizar uniformemente sobre superficies frías, dejar actuar 20 minutos, aclarar. No vaporizar sobre aluminio, vidrio o superficies pintadas. Reservado al uso profesional.

Datos Técnicos

Aspecto: Spray concentrado de color blanco.

Superficies de aplicación: Hornos, cocinas, quemadores.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Almacenar en los envases cerrados originales, lejos de las temperaturas extremas. Información completa sobre la manipulación y eliminación del producto, se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 915 620 420.

Optimum Grill

Información Medioambiental

Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al Reglamento 648/2004/CE.

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.249 ISO 9.001 y nº 653269 ISO 14.001

Diversey España,S.L. Tirso de Molina, 40 2ª p. Wtc Almeda Park 08940 Cornellà de LL. (Barcelona) Centralita: 902 011 106 / Atención al Cliente: 902 010 602