



# Greasecutter Extra

## DESENGORDURANTE ENÉRGICO PARA FORNOS

- Ação forte que elimina a gordura rapidamente, eficaz mesmo em restos carbonizados e gorduras requeimadas.
- Aplicação fácil e económica.
- Especialmente indicado para a limpeza de fornos, grelhas, exaustores, etc.



### PROPRIEDADES

Greasecutter Extra é um desengordurante de alto rendimento especialmente indicado para a limpeza de fornos, grelhas, fritadeiras, exaustores e superfícies de cozinha. A sua fórmula enérgica elimina até as gorduras mais difíceis.

Greasecutter Extra é compatível com a maioria dos materiais usados nas cozinhas. Não aplicar em alumínio nem em superfícies lacadas.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Aspecto:** Líquido amarelo.

**pH Directo:**

7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	----	----	----	----	----

### APLICAÇÕES



1. Utilizar sempre vestuário de protecção - luvas e óculos de segurança.
2. Aplicar a uma temperatura máxima de 50° C. Greasecutter Extra tem um bom rendimento tanto em superfícies quentes (inferior a 50° C) como em superfícies frias.
3. Pulverizar o produto puro directamente sobre a superfície.
4. Deixar actuar de 5 a 15 minutos, de acordo com o nível de sujidade.
5. Esfregar com um pano húmido ou com uma toalha de papel.
6. Enxaguar abundantemente com água limpa.

### CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

- Conservar apenas na embalagem de origem.
- Manter o recipiente bem fechado.
- Armazenar a uma T° entre -5° e 40° C.

### SEGURANÇA

- Só para uso profissional.
- Manter fora do alcance das crianças.
- Utilizar vestuário e luvas adequados e protecção para os olhos/face.
- Não misturar com outros produtos.
- Para mais informações consultar o rótulo do produto e a Ficha de Dados de Segurança do mesmo.

### ACONDICIONAMENTO

9031450 - GREASECUTTER EXTRA 2x5 L

Consultar o seu especialista Ecolab para mais informações.