

KS'GRILL

LES + PRODUITS :

Actions : Dissout les graisses de divers matériels de cuisine et éléments de cuisson très incrusté par l'huile

Parfum : Sans



PROPRIÉTÉS :

- Détergent très alcalin à fort pouvoir désincrustant.
- Dissout les graisses et les salissures carbonisées, les maintient en suspension jusqu'au rinçage.
- Utilisé pour le nettoyage et le dégraissage des fours, grills, friteuses, paniers, éléments de cuisson, ustensiles et matériels divers très incrustés par l'huile (attention vérifier les contre-indications des fabricants).



MODE D'EMPLOI :

FOUR / GRILL / MATÉRIEL :

- Diluer 10% du produit dans l'eau
- Pulvériser pur sur les surfaces froides, tièdes ou chaudes sans dépasser les 60°C ou faire tremper
- Laisser agir quelques minutes puis rincer à l'eau claire
- Renouveler l'opération si nécessaire.

FRITEUSE :

- Vider la friteuse puis la rincer à l'eau chaude
- Faire un bain à l'intérieur de la friteuse en diluant K'S GRILL à raison de 5 à 20 g/l d'eau suivant le degré d'encrassement.
- Le bain doit correspondre aux 2/3 du volume de la friteuse
- Mettre la friteuse en marche et porter à ébullition, laisser refroidir puis rincer à l'eau claire



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect : Liquide limpide brun

pH : 12.5

Densité : 1.3 +/- 0.01

Parfum : Sans

Stockage : Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.

Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) : inférieur à 5 % : agents de surface non ioniques, EDTA et sels.



CONDITIONNEMENT / PALETTES :

Bidon de **5L**. Réf. 002001605 - 128 bidons/palette



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL. Tenir hors de portée des enfants. Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0016) : 03 83 22 50 50, N° de téléphone en cas d'urgence INRS/ORFILA : 01 45 42 59 59. Fiche de données de sécurité disponible sur www.hydrachim.fr. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

