

## GRILL FORTE

Sgrassante a spiccata  
alcalinità specifico per forni



FLACONE: 750 ml



TANICA: 5 kg



**32000**

**CUCINA**

**SGRASSANTE**

**Composizione**

Idrossidi alcalini 15-30%, Solventi  
5-15%, Tensioattivi Anfoteri < 5%.

**pH**

12,5 ± 0,5 (1%)

**Peso specifico**

1,143 ± 0,01 g/ml

**Omologa:**

**- Prodotto idoneo all'autocontrollo HACCP (Reg. Com. n. 852/2004)**

## Applicazioni

Elimina residui carbonizzati ed incrostati da forni, griglie, spiedi, piastre di cottura e barbecue.

GRILL FORTE non richiede il preriscaldamento delle superfici da trattare, ma può essere utilizzato a caldo.

## Uso e Dosi

Griglie, Barbecue, Spiedi e Piastre di cottura:

Spruzzare il prodotto tal quale, frizionare con spugna abrasiva, attendere qualche minuto quindi risciacquare accuratamente.

Cappe e Forni:

Diluire il prodotto al 30 - 50%, applicarlo strofinando con spugna abrasiva antigraffio e risciacquare con attenzione.

Utilizzare il prodotto con apposito erogatore.

