



Optimum Grill

Produto de limpeza para fornos/grelhadores em aerossol

Descrição

Optimum Grill é um produto alcalino para limpeza de fornos e grelhadores, em aerossol, que dissolve os resíduos de alimentos e toda a sujidade e gordura caramelizada e carbonizada. O produto é ideal para aplicação em fornos, fogões e queimadores.

Benefícios

- Fácil e cómodo de utilizar
- Adere às superfícies formando uma espuma ativa que dissolve e absorve a gordura queimada
- Fácil de enxaguar
- Limpa com facilidade as sujidades mais resistentes

Instruções de utilização

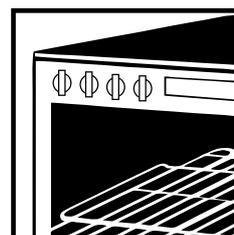
Agitar bem antes de usar Manter a embalagem na posição vertical e agitar ligeiramente durante a aplicação

Limpeza a quente:

1. Aquecer o forno até à temperatura de 50°C
 2. Aplicar o produto uniformemente
- ATENÇÃO:** Não pré-aquecer os fornos de circulação de ar

Limpeza a frio:

1. Pulverizar uniformemente sobre as superfícies frias
 2. Deixar atuar 20 minutos e enxaguar
- ATENÇÃO:** Não pulverizar sobre alumínio, vidro ou superfícies pintadas.



© A.I.S.E.



Optimum Grill

Dados Técnicos

Aspeto: Líquido transparente, aerossol

pH (puro): 12

Densidade relativa (20 °C): 1,01 g/cm³

Os dados acima correspondem a valores típicos e não devem ser considerados como especificação.

Segurança na armazenagem e manuseamento

Um guia completo sobre manuseamento e eliminação deste produto é fornecido em separado na Ficha de Dados de Segurança (FDS) – sds.diverseym.com. Armazenar fechado na embalagem original, afastado de temperaturas extremas.

Apenas para uso profissional / especialistas.

Compatibilidade do produto

Segundo as recomendações de utilização, Optimum Grill é adequado para uso em materiais em aço inoxidável habitualmente encontrados em cozinhas. Não usar em alumínio ou outros materiais sensíveis à alcalinidade.