

GASTRO ACTION

Gotowy do użycia preparat do usuwania wszelkich tłustych zabrudzeń

Gotowy do użycia preparat do usuwania wszelkiego typu tłustych i olejowych zabrudzeń. Dzięki zdolności do emulgowania tłuszczu, rozpuszcza silne i uporczywe zabrudzenia olejowo tłuszczowe, przypalone resztki jedzenia nie pozostawiając przy tym smug i zacieków na czyszczonych powierzchniach. Zastosowania spryskiwacza sprawia, że środek jest prosty w użyciu, gwarantując jednocześnie precyzję dozowania i dotarcie do trudnodostępnych miejsc. Posiada przyjemny, świeży zapach.

Zastosowanie:

Do mycia wodoodpornych powierzchni w gastronomii, przemyśle przetwórczym narażonych na tłuste osady. Preparat zalecany do czyszczenia wszelkiego rodzaju powierzchni twardych, w kuchni i gastronomii, oraz powierzchni w przemyśle spożywczym: okapów kuchennych, blatów, stołów, posadzek i ścian.



Sposób użycia:

Przed użyciem wstrząsnąć. Preparat nanieść bezpośrednio na czyszczoną powierzchnię, odczekać chwilę i przepolerować czystą ściereczką do sucha. W razie konieczności czynność powtórzyć.

**UWAGA: POWIERZCHNIE MAJĄCE KONTAKT Z ŻYWNOSCIĄ
PO UMYCIU, OBFICIE SPŁUKAĆ WODĄ.**



UWAGA!

- Tylko do użytku profesjonalnego.
- Przed użyciem środka sprawdzić działanie środka na niewielkiej powierzchni.

Bezpieczeństwo:

- Nie mieszać z innymi produktami
- Dodatkowe informacje zamieszczone są w karcie charakterystyki produktu

Warunki przechowywania/magazynowania

- Przechowywać produkt w temperaturze od 5 do 35°C
- Przechowywać wyłącznie w oryginalnym, SZCZELNIE ZAMKNIĘTYM opakowaniu

Dostępne opakowania: 650 ml, 1 L