

**PRODOTTO**  
**GRILL STOP****FORMATI DISPONIBILI**  
500 ml , 5 l .**MISSIONE**  
Detergente per la pulizia e la cura degli impianti di cottura.**CARATTERISTICHE**  
GRILL STOP è un detergente per la pulizia e la cura degli impianti di cottura. Aggredisce e scioglie i depositi grassi che aderiscono tenacemente alle parti riscaldanti di forni, griglie, girarrosti, friggitrice, piastre di cottura, sostegni di pentolame, ecc. Grazie allo speciale erogatore è ideale per ripulire le parti poco accessibili degli impianti di cottura. E' un prodotto conforme alle norme di igiene H.A.C.C.P. pertanto può essere utilizzato in ambienti alimentari.**ISTRUZIONI D'USO**  
Lasciare raffreddare gli impianti di cottura a 30 / 40°C prima di utilizzare il prodotto. Spruzzare con appropriato nebulizzatore il prodotto sui depositi di grassi cotti e carbonizzati da rimuovere. Lasciare agire il prodotto per 10 / 15 minuti ed asportare il grasso emulsionato e disciolto con una spugna, un panno abrasivo o altri mezzi. E' importante sciacquare bene le parti ripulite con acqua ed eventualmente fare un risciacquo finale con una soluzione di aceto in acqua. Attenzione! preriscaldare per alcuni minuti gli impianti prima di procedere alla cottura di alimenti.**CAMPI DI APPLICAZIONE**  
GRILL STOP detergente specifico per la pulizia e la cura degli impianti di cottura, può essere impiegato nella pulizia quotidiana di: fornelli a gas, griglie, barbeque, friggitrice, girarrosti, sostegni di pentolame, forni, settore pubblico e settore privato.**SMALTIMENTO**  
Per smaltire in maniera corretta GRILL STOP verifichi le disposizioni del proprio Comune di appartenenza.**AVVERTENZE**  
E' consigliabile verificare preventivamente la compatibilità con il supporto su di una piccola superficie. Leggere attentamente le istruzioni d'uso DIXI s.r.l. non si assume alcuna responsabilità per l'uso improprio del prodotto. Terminato l'utilizzo del prodotto è consigliato riporre l'ugello dell'erogatore in modalità STOP. Nel caso della tanica è consigliato richiuderla con l'apposito tappo e stoccare entrambi i prodotti in un luogo sicuro. **GRILL STOP è un prodotto conforme alle norme di igiene H.A.C.C.P.****NUMERO VERDE GRATUITO**  
**800 58 73 25****CARATTERISTICHE FISICHE**

ASPETTO	LIQUIDO
COLORE	NEUTRO
ODORE	INODORE

**COMPOSIZIONE**Tensioattivi anionici inferiori al 5%  
tensioattivi non ionici inferiori al 5%  
EDTA inferiori al 5%.**CODICI BARRE**

GRIO11	8020501000042
GRIO12	8020501000226

**PEZZI PER CARTONE**

GRIO11	15 pz./cartone
GRIO12	4 pz./cartone

**NOTE****Prodotto conforme alle norme di igiene H.A.C.C.P.**