

Solutions POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS



Degreez

NETTOYANT POUR FOUR ET CUISINIÈRE

- Action puissante de récurage qui nettoie efficacement les fours chauds ou froids
- Formule épaisse adhérent aux surfaces pour dissoudre les débris et faciliter le nettoyage
- Agréable fragrance citronnée



state[®]
Since 1911

CARE FOR WORK ENVIRONMENTS[®]

DeGreez

NETTOYANT POUR FOUR ET CUISINIÈRE

ACTION NETTOYANTE INSTANTANÉE

De-Greez déloge facilement la graisse et les résidus tenaces de nourriture cuite. Il suffit de vaporiser le produit et de le laisser agir 5 à 10 minutes pour les fours chauds (65 °C à 93 °C) et 10 à 20 minutes pour les fours froids. Utiliser un tampon à récurer pour déloger les dépôts tenaces.

NETTOIE ET RAVIVE

La puissance de récurage de De-Greez permet un nettoyage efficace des fours chauds ou froids. De-Greez fonctionne également très bien pour les fours, les grilloirs, les barbecues, les hottes, les rôtissoires, les brûleurs, les cuvettes de propreté et les poêles à frire. Son utilisation est sécuritaire et efficace sur les surfaces en porcelaine, céramique, verre, acier inoxydable et acier.

ACTION ADHÉRENTE SUPÉRIEURE

La formule épaisse de De-Greez adhère aux surfaces pour dissoudre les débris et faciliter le nettoyage. Sa formule unique demeure humide plus longtemps permettant une meilleure lubrification au cours du récurage et de l'élimination.

De-Greez, à l'agréable fragrance citronnée, agit efficacement sans dégager de fortes odeurs contrairement aux autres nettoyeurs pour four et cuisinière.

DISTRIBUTION PRATIQUE EN AÉROSOL OU PAR POMPE

De-Greez est offert sous forme pratique de contenant aérosol ou de bouteille de 946 ml. Les deux offrent les mêmes excellentes capacités de nettoyage et de rendement supérieur. Elles ne contiennent aucun fluorocarbène et satisfont aux exigences fédérales et de la Californie en matière de teneur en COV.

MODE D'EMPLOI :

1. Bien agiter le contenant à de multiples reprises (aérosol).
2. Protéger les planchers à l'aide de papier journal. Empêcher tout contact de De-Greez avec des surfaces peintes.
3. Toujours porter des gants en caoutchouc et des lunettes de sécurité.
4. Dans le cas de fours chauds, préchauffer le four à 93 °C (200 °F). Éteindre le four lors de l'application de De-Greez et au cours du nettoyage.
5. S'assurer que le pulvérisateur n'est pas orienté vers le visage, la peau ou les yeux.
6. Pulvériser une couche généreuse et uniforme sur la surface à nettoyer.
7. Dans le cas d'un four chaud, laisser agir De-Greez pendant 5 à 10 minutes. Utiliser un tampon à récurer pour déloger les dépôts tenaces. Dans le cas d'un four froid, laisser agir de 10 à 20 minutes.
8. Essuyer la surface à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Si nécessaire, répéter l'application sur les zones fortement incrustées.
9. Avant de réutiliser le four, rincer toutes les surfaces à l'eau potable.
10. Retirer les grilles du four et les nettoyer à l'aide de De-Greez. Utiliser un tampon à récurer pour déloger les dépôts de nourriture cuite. Rincer les grilles à l'eau propre et les remettre dans le four.
11. Après le nettoyage, PRÉCHAUFFER le four pendant 10 minutes avant de l'utiliser.

REMARQUE : Son utilisation est recommandée uniquement sur la porcelaine, l'émail, l'acier inoxydable, le fer, les accessoires chromés ainsi que les surfaces en céramique et en verre. Ne pas appliquer sur les zones ou surfaces extérieures du four des garnitures en aluminium et chromées, l'émail au four, l'homosalate, les zones peintes, le linoléum ou le plastique. Faire attention de ne pas pulvériser dans le brûleur de veilleuse de gaz ainsi que sur les connexions électriques, les interrupteurs de lampe, les ampoules et les prises. Ne pas pulvériser le produit lorsque le four est allumé.

Veillez lire attentivement l'étiquette et la fiche de données de sécurité pour l'ensemble des directives, précautions et renseignements de premiers soins concernant le produit avant son utilisation.

DONNÉES TECHNIQUES

BOUTEILLE DE 946 ML

ASPECT : blanc cassé opaque

POIDS PAR LITRE : 1,09 kg/l

pH : > 13,0

POINT D'ÉCLAIR : supérieur à 100 °C (212 °F)

ODEUR : fragrance citronnée

TENEUR EN COV : 1 %

DURÉE DE CONSERVATION : au moins un an

AUTORISATIONS : Satisfait aux exigences des établissements de traitement de la viande et de la volaille soumis à l'inspection fédérale.

AÉROSOL

ASPECT : mousse blanche

ODEUR : fragrance citronnée

POIDS PAR LITRE : 1,13 kg/l

pH : > 13,0

INFLAMMABILITÉ : non considéré comme un aérosol inflammable

TENEUR EN COV : 9,1%

AUTORISATIONS : Satisfait aux exigences des établissements de traitement de la viande et de la volaille soumis à l'inspection fédérale.

EMBALLAGE

122690	Bouteille de 946 ml/caisse de 12
107577	Aérosol de 510 g/caisse de 12
109202	Aérosol de 510 g/caisse de 24



State Industrial Products
5915 Landerbrook Drive
Mayfield Heights, OH 44124
Pour commander : 1 866 747-2229
www.stateindustrial.com

Canada
6935 Davand Drive
Mississauga, Ontario L5T 1L5
Pour commander : 1 800 668-6513

Porto Rico
Royal Industrial Park, Bldg "M"
Local #5, Carr 869, km 1.5 Palmas
Cataño, P.R. 00962
Pour commander : 787 275-3185

