



## EXTRA KRACHTIGE ONTVETTER

### Gebruik

D-grease is een extra krachtige ontvetter specifiek ontwikkeld als dieptereiniger voor het verwijderen van vastzittende vetten op waterbestendige oppervlakken zoals frituurvetten, dierlijke vetten en plantaardige vetten. Het is zeer geschikt voor het hygiënisch schoonmaken van werkoppervlakken die in aanraking komen met voeding en dit zonder sporen na te laten. D-grease bevat geen parfum noch kleurstoffen en is geschikt voor gebruik in de voedingsindustrie.

### Gebruiksaanwijzing

Te verdunnen met water in de verhouding 1/2 tot 1/40. Voor hardnekkige vervuiling is het aangeraden om het product de eerste maal sterk geconcentreerd te gebruiken. Oplossing enkele minuten laten inwerken, reinigen met een spons en daarna goed spoelen met water. Werkt nog efficiënter met warm water en op warme oppervlakken (50-70°C). D-grease kan voor tal van toepassingen gebruikt worden.

### Eigenschappen

>5% < 15% niet-ionogene wasactieve stoffen, 5% EDTA

- \* Enkel voor professioneel gebruik.
- \* Veiligheidsfiches beschikbaar op aanvraag.
- \* Deze gegevens worden steeds zonder enige verbintenis verstrekt. De gebruiker van onze producten is zelf verantwoordelijk voor het naleven van de wettelijke veiligheidsvoorschriften.
- Alle schade veroorzaakt door verkeerd gebruik valt ten laste van de gebruiker.
- \* Antigifcentrum: 070/24 52 45

### Verpakking

4x5L



50% verdunnen  
met water

