

# OPTIMUM

## Optimum Grill



### Nettoyant pour four, plaque de cuisson et friteuse

#### Description

**Optimum Grill** est un décapant liquide hautement alcalin pour l'entretien des fours, plaques de cuisson et pour le dégraissage des friteuses.

#### Propriétés principales

Grâce à son mélange de matières alcalines, de tensioactifs et de solvants, **Optimum Grill** dégraisse parfaitement les surfaces même en présence de souillures grasses carbonisées. Dilué avec de l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage en trempage des friteuses.

### Avantages

- Action alcaline puissante qui enlève même les graisses calcinées.
- L'utilisation régulière d'Optimum Grill assure la longévité et la performance du matériel de cuisson.
- Le pulvérisateur avec embout spécial mousse améliore sa portée et limite les pertes de produit.



# OPTIMUM

## Optimum Grill

### Mode d'emploi Fours (non autonettoyants)

1. Retirer les grilles de cuisson. Les nettoyer séparément avec **Optimum Grill** par trempage.
2. Laisser refroidir +/- 20 min après utilisation ou mettre le four à la température de 60 – 70°C.
3. Eteindre le four. Appliquer Optimum Grill avec le pistolet pulvérisateur (de préférence avec l'embout mousse).
4. Laisser agir 5-15 min selon l'encrassement.
5. Utiliser une lavette humidifiée ou une brosse pour enlever les salissures. Pour les fours thermiques : rincer à l'eau au moyen d'une douchette. Pour les fours vapeur : utiliser la fonction vapeur du four pour rincer les parois.
6. Laisser sécher. Essuyer, si besoin, avec un papier à usage unique.

### Données techniques

Aspect	Liquide visqueux de couleur marron
pH pur	>13
Densité relative (20°C)	1.12

### Recommandations de manipulation et stockage

Recommandations disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité par minitel au n°vert : 08 36 05 00 99 ou par internet : [www.diese-fds.com](http://www.diese-fds.com). Stockage dans l'emballage d'origine fermé et à l'abri des températures extrêmes.

### Compatibilité du produit

Suivant nos instructions, **Optimum Grill** est adapté aux matériels en inox couramment rencontrés en cuisine.

### Législation

Produit conforme à la législation relative :

- à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24.12.87)
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

### Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7512026	2x5 L

#### JohnsonDiversey

9-11, avenue du Val-de-Fontenay  
94 133 Fontenay-sous-Bois  
Tél. : +33 (0)145 14 76 76  
[www.johnsondiverseyr.fr](http://www.johnsondiverseyr.fr)

