

# Grill Gel SGRASSANTE GRASSI COTTI

PER ATTREZZATURE A CONTATTO CON ALIMENTI

Prodotto ad elevata alcalinità appositamente studiato per l'eliminazione di unto, oli, grassi animali e vegetali, residui di carbonizzazione derivanti dai processi di cottura.

La particolare formulazione permette di avere un'elevata efficacia anche a freddo e su morchie stratificate. Rimuove efficacemente i residui di sostanze allergizzanti. Indicato per l'utilizzo su piastre, griglie, forni, stampi, catene di cottura, spiedi, cappe di aspirazione e macchine da caffè.

**MODALITÀ D'USO:** Distribuire Grill Gel con una spugna e attendere alcuni minuti. Rimuovere il prodotto sciacquando accuratamente. Agisce al meglio su superfici a temperature non superiori a 50 °C. Non utilizzare su oggetti e superfici di alluminio e zinco. Il prodotto se conservato a basse temperature potrebbe subire variazioni nelle caratteristiche, ma l'efficacia non viene compromessa.

PRODOTTO	CONFEZIONE
GRILL GEL	BOTTIGLIA TANICA

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE



Grill Gel è prodotto e distribuito da CHEMICAL GROUP SRL, Via Oddino Pietra 3, 28887 Omegna VB.

I nostri uffici rispondono da lunedì a venerdì dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 18:00 al numero +39 0323 61611 oppure all'indirizzo email [info@chemicalgroup.net](mailto:info@chemicalgroup.net).

# CHEMICAL™