

# DR.GRILL

## nettoyant à fours & grilloirs super concentré

### DESCRIPTION:

Ce produit de haute qualité est soigneusement formulé afin d'enlever les dépôts de graisse calcinée et de charbon avec le moindre effort possible. Il est excellent pour utiliser sur les plaques chauffantes, friteuses, fours commerciaux, grilloirs et barbecues avec ou sans une couche de Teflon.

- **BIODÉGRADABLE0 SANS ODEUR**
- **ENREGISTRER AVEC AGRICULTURE CANADA, CACHÈRE**

### DIRECTIONS:

**POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS:** Pré-chauffer à 180°F, et éteindre avant de nettoyer. Diluer avec de l'eau froide en utilisant les concentrations suivantes:

**PLAQUES CHAUFFANTES, GRILLOIRS ET BBQ:** Saleté normale: 1:4 Saleté tenace: 1:1

Appliquer soigneusement sur la surface à nettoyer. Laisser agir pour 5 à 10 minutes afin d'obtenir une réaction totale du produit. Essuyer avec un linge humide propre ou avec une brosse. Neutraliser avec du vinaigre, puis rincer la surface nettoyée. **FOURS COMMERCIAUX:**

Saleté normale: 1:4 Saleté tenace: 1:1 Appliquer soigneusement sur la surface à nettoyer. Laissez agir pour 5 à 10 minutes afin d'obtenir une réaction totale du produit. Essuyer avec un linge humide propre ou avec une tampon à recurer souple. Neutraliser avec du vinaigre, puis rincer la surface nettoyée. Essuyer à l'aide d'un linge propre et sec. **FRITEUSES:** Saleté normale: 1:30 Saleté tenace: 1:10 Vider la friteuse de son huile, essuyer pour enlever tout excès de graisse. Remplir à l'eau froide jusqu'à 10cm du bord. Ajouter le nettoyant. Faire bouillir pendant 30 minutes. Vider et rincer à l'eau chaude. Frotter pendant qu'elle est encore chaude. Neutraliser avec du vinaigre, puis rincer la surface nettoyée. Essuyer à l'aide d'un linge propre et sec. NOTE: Toute surface en contact direct avec les aliments doit être rincée avec de l'eau potable. **Portes les gants.**

### DONNÉES TECHNIQUES:

Point d'ébullition	133 °C
Densité	(H <sub>2</sub> O = 1) : 1.067 à 20 °C
Pression de vapeur	(mmHg) : 2 à 20 °C
% Volatile	(% Poids) : 80-85
Densité de vapeur	(Air = 1) : P/D
Vitesse d'évaporation	(Eau = 1) : P/D
Solubilité dans l'eau	Complète
pH	13.5 – 14.0
État physique	Liquide
Viscosité	< 1000 cps à 20 °C
Apparence	liquide transparent incolore
Odeur	P/D
Seuil d'odeur (ppm)	P/D

**CLASSIFICATION EN VERTU DU TMD:** Classe 8(9.2), UN 1760, groupe II, liquide corrosif N.S.A. (Hydroxyde de sodium).

**CLASSIFICATION GHS :** Corrosion/irritation cutanée, Catégorie 1A; Lésions oculaires graves/Irritation oculaire, Catégorie 1; Corrosif pour les métaux, Catégorie 1

**ENTREPOSAGE:** Garder dans les contenants fermés hermétiquement, dans un endroit bien ventilé. Eviter le gel.