



Yellow Stuff Pot and Pan Detergent

Un détergent pour batterie de cuisine, non corrosif et hautement concentré, qui assure un excellent nettoyage dans un évier à trois compartiments. Il élimine la graisse, même lorsque les salissures sont les plus tenaces. Couleur jaune avec un parfum d'agrumes.

Caractéristiques et avantages

- Élimine rapidement la graisse et les résidus alimentaires
- Les eaux de nettoyage ont une longue durée d'utilisation et assurent des performances exceptionnelles
- Élimination remarquablement efficace des matières grasses, même lorsque les salissures sont les plus tenaces
- Spécialement formulé pour déposer une odeur de propreté et de fraîcheur dans la zone de nettoyage
- Non corrosif, et hautement concentré, assurant un excellent coût d'utilisation
- Les équipements et les ustensiles sont impeccablement propres

Applications

- Pour le nettoyage des batteries de cuisine, des ustensiles, de la verrerie et d'autres équipements de préparation alimentaire
- Idéal pour le nettoyage dans un évier à trois compartiments
- Convient à une utilisation dans les zones de transformation des aliments





Yellow Stuff Pot and Pan Detergent

Mode d'emploi

Dans les environnements de préparation alimentaire : Évitez la contamination des aliments pendant l'utilisation ou l'entreposage. La batterie de cuisine ou les ustensiles, et autres équipements et les surfaces en contact direct avec les aliments, doivent être soigneusement rincés à l'eau potable avant toute réutilisation. Avant d'utiliser ce produit, les produits alimentaires et les matériaux d'emballage doivent être retirés de la zone ou soigneusement protégés. Évitez la contamination des surfaces en contact avec les aliments. Après avoir utilisé ce produit, toutes les surfaces de la zone doivent être soigneusement rincées à l'eau potable.

Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau entre 21 et 50 °C (70-120F)

1. Pour les salissures normales, ajoutez 30 mL (1 once, U.S./E.-U.) de détergent dans 15 litres (4 gallons, U.S./E.-U.) d'eau chaude. Pour les salissures plus résistantes, ajoutez 60 mL (2 onces, U.S./E.-U.) de détergent dans 15 litres (4 gallons, U.S./E.-U.) d'eau chaude.
2. Faites tremper les casseroles, poêles, ustensiles, verres et autres équipements pendant 5 à 10 minutes. Manipulez avec précaution les couteaux et autres objets tranchants.
3. Brossez pour enlever la graisse et d'autres résidus alimentaires à l'aide d'une brosse en plastique ou d'un tampon à laver.
4. Rincez abondamment à l'eau potable.
5. Terminez le nettoyage avec un désinfectant.
6. Laissez sécher à l'air sur un égouttoir.

Données techniques	Limón Détergent pour marmites et casseroles : citron frais
Certifications	NSF, Cacher, LONO
Couleur/Forme	Liquide transparent jaune
pH	6.5
Parfum	Citron
Durée de conservation	2 ans

Produit	Contenance	Dilution	Code produit	
Yellow Stuff Pot and Pan Detergent	2 contenants 1 gal. / 3,78 litres	Prêt à l'emploi	101106713	

Manipulation sûre

Veillez vous assurer que vos employés lisent et comprennent l'étiquette du produit et la fiche de sécurité du produit avant de l'utiliser. L'étiquette contient le mode d'emploi, et l'étiquette et la fiche de sécurité du produit contiennent les signaux de danger, les mises en garde et les procédures en matière de premiers secours. Les fiches de sécurité du produit sont disponibles en ligne sur www.diversey.com ou en appelant le 888 352 2249. Un usage inapproprié ou une dilution peuvent endommager les surfaces et présenter des risques sanitaires et physiques équivalant à ceux du concentré.