



**HYGIENE DE  
LA CUISINE**

## NETTOYANT GRAISSES CUITES

Dégraissant surpuissant cuisine – Graisses cuites et carbonisées.  
Agréé contact alimentaire



*Sans odeur*



*Buse mousse*

### PROPRIÉTÉS :

Green-Line Graisses Cuites est un détergent puissant conçu pour nettoyer et rénover les fours, friteuses, grills et autres équipements de cuisson, y compris les parois vitrées (insert, porte de four). Il agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées, tout en respectant les matériaux traités. Sa buse directionnelle garantit une utilisation en toute sécurité.

Composé à 93 % d'ingrédients d'origine végétale ou minérale et sans parfum, il s'inscrit dans une démarche écologique. Biodégradable à 95 % (méthode OCDE 302 B). Idéal pour les cuisines en collectivités, crèches, EHPAD, hôtels, industries et locaux administratifs, Green-Line Graisses Cuites est la solution de nettoyage alliant efficacité, respect des surfaces et engagement environnemental.

♥ Engagement écologique : Certifié ECOCERT Greenlife selon le référentiel "Ecodétergent".

### DOSAGE :

S'utilise pur en pulvérisation sur les surfaces froide ou tiède (maxi 60°C).

Emulsionner et bien répartir le produit sur toute la surface, laisser agir 15 minutes, puis rincer.

En trempage, faire une dilution du produit entre 5% et 30% selon les souillures et le matériel, laisser agir entre 15 minutes à 1 heure, puis rincer. Pour réduire l'impact sur l'environnement, respecter les recommandations de dosage.

### PRECAUTIONS D'EMPLOI & STOCKAGE :

Les recommandations complètes relatives aux précautions de stockage, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de sécurité du produit, disponible sur demande.

Respecter les précautions d'emploi.

### LEGISLATIONS :

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004).

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires.

(Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).

Uniquement pour usage professionnel.



ADISCO Groupement :  
Le Pôle, 333, cours du 3<sup>ème</sup> millénaire  
69800 SAINT PRIEST  
Tél : 04 72 01 13 14  
info@adisco.fr - www.adisco.fr



L'hygiène professionnelle



**HYGIENE DE  
LA CUISINE**

## NETTOYANT GRAISSES CUITES

Dégraissant surpuissant cuisine – Graisses cuites et carbonisées.  
Agréé contact alimentaire

### CARACTÉRISTIQUES :

Aspect : Liquide limpide incolore à jaune pâle  
Ph à 1% : 12.75 +/- 0.75  
Densité à 20°C : 1.10 g/cm3 +/- 0.02

### CONDITIONNEMENTS :

Carton 2x5L

Ref. ADISCO  
114236

Ref. Fournisseur  
620483

Carton  
6x750ML

Ref. ADISCO  
114237

Ref. Fournisseur  
620481



Danger

**UN 3266**



Détergent certifié ECOCERT Greenline selon le référentiel ECOCERT "Écodétergent" disponible sur <https://detergents.ecocert.com>

ADISCO Groupement :  
Le Pôle, 333, cours du 3<sup>ème</sup> millénaire  
69800 SAINT PRIEST  
Tél : 04 72 01 13 14  
[info@adisco.fr](mailto:info@adisco.fr) - [www.adisco.fr](http://www.adisco.fr)



L'hygiène professionnelle