

## KITCHEN CARE

MASTER GRILL é um detergente desincrustante alcalino para remoção de gordura carbonizada. Sua composição, que une tensoativos a alcalinizantes, é extremamente eficiente trazendo alto poder de limpeza, removendo com eficiência sujidades provenientes de gordura carbonizada em aço inoxidável e ferro em áreas de cocção. Com a sua utilização freqüente, evita-se formação de depósitos de gorduras carbonizadas que danificam os equipamentos e contaminam os alimentos. MASTER GRILL também é aplicado na limpeza de fornos combinados, com extrema eficiência.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aparência: Líquido

Cor: Amarelo

Odor: Inodoro

pH puro: 12,5 - 13,5 PH Sol. 1%: 11,5 - 12,5

Densidade: 1,120 - 1,140 g/ml

## COMPOSIÇÃO

Ingrediente Ativo, Alcalinizante, Corante, Solubilizante, Tensoativo não Iônico, Veículo.

Princípio Ativo: Hidróxido de Sódio

## FINALIDADE

MASTER GRILL foi formulado para ação em sujidades pesadas nas superfícies com acúmulo de gordura em áreas de manipulação de alimentos. Com sua composição alcalina, é indicado para limpeza de fornos, chapas, fogões, fritadeiras, assadeiras, formas, grelhadores, churrasqueiras que estejam com incrustações de gorduras carbonizadas. **NÃO INDICADO EM SUPERFÍCIES DE ALUMÍNIO.**

## MODO DE USAR

Limpeza de chapas, fornos e grelhas: Preparar solução de MASTER GRILL puro ou diluído até 17%, ou seja 1 parte de MASTER GRILL para até 5 partes de água. Ex: 200 ml de MASTER GRILL para 1000ml de água. Inicialmente, retire os excessos com auxílio de espátula fazendo raspagem das incrustações. Aplique a solução diluída com auxílio de pulverizador de jato direto. As superfícies a serem limpas devem estar preferencialmente mornas (temperatura em torno de 60°C). Esfregar o produto usando uma fibra sintética abrasiva e deixar agir por 5 - 10 minutos. Enxaguar com água abundante.

Limpeza de fornos combinados: Desligar o forno, abrir a porta e aguardar seu resfriamento até temperatura ambiente. Aplicar o produto MASTER GRILL puro com auxílio de pulverizador de jato direto em toda parte interna. Ligar o forno na função "vapor" por 15 minutos. Ao final, desligar o mesmo e abrir o forno cuidadosamente. Enxaguar bem com água corrente.

Limpeza por imersão: Preparar solução de MASTER GRILL até 5%, ou seja 1 parte de MASTER GRILL para até 20 partes de água. Ex: 50 ml de MASTER GRILL para 1000ml de água. Emergir os equipamentos e deixar o produto agir. Quanto maior o tempo de ação, mais eficiente é a limpeza. Se necessário esfregar com fibras sintéticas e em seguida enxaguar com bastante água.



## FICHA TÉCNICA

## PRECAUÇÕES DE USO

CONSERVE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS.

Em caso de contato com os olhos, lave-os com água em abundância. Se ingerido, consulte de imediato o Centro de Intoxicações ou o Serviço de Saúde mais próximo. Evite o contato com a pele e os olhos. Depois de utilizar este produto, lave e seque as mãos. Caso necessite de informações adicionais entre em contato com o Centro Toxicológico pelo telefone 0800 - 0148110. Não reutilizar a embalagem vazia.

## EMBALAGEM

Bombona plástica 5 litros, bombona plástica 20 lts, bombona plástica 50 lts.

## CONSERVAÇÃO

Este produto deve ser mantido em sua embalagem original fechada. Recomenda-se que seja armazenado em ambiente coberto e seco. Devem ser evitadas temperaturas extremas. **NUNCA MISTURE PRODUTOS QUÍMICOS A MENOS QUE TAL PROCEDIMENTO SEJA INDICADO PELO FABRICANTE POR ESCRITO.**

ECOMASTER QUÍMICA IND. E COM. LTDA  
RUA JOAQUIM THOMAZ DA SILVA, 521  
BAIRRO JARDIM MARACANÃ  
UBERABA MG CEP 38041 097  
(34) 3311 2005 [WWW.ECOMASTER.IND.BR](http://WWW.ECOMASTER.IND.BR)  
[ecomaster@ecomaster.ind.br](mailto:ecomaster@ecomaster.ind.br)  
CNPJ - 05.642.412/0001-49  
NºAut. MS - 3.04.145-2  
PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA/MS Nº - 341450005  
RESPONSÁVEL TÉCNICO - NATALIA ROBERTA DA CRUZ PRUDENTE  
CRO/MG - 02414937 2ª REGIÃO