



Chemical Specifications Sheet

SKU # 299001

Grease Buster

Food Service Degreaser & Cleaner

Grease Buster is a professional formula designed for cleaning heavily carbonized and greasy ovens, hood areas, deep fryers and greasy kitchen floors. Grease Buster exhibits high foam properties for longer clinging on vertical surfaces to aid in faster cleaning.

DIRECTIONS:
Wear rubber gloves. Cover electrical switches and connections. Minimize cleaner contact with clothing, painted surfaces, copper, aluminum, and chrome trim. Clean surface when cool, never when hot.

Oven Cleaning: Heat oven to a temperature of 150-175 degrees. Brush on full strength and let stand 15 - 20 minutes. Stubborn stains may require agitation or burnishing with steel wool. Wipe with damp cloth or sponge & rinse residue with water.

Hood Cleaning: Dilute up to equal amounts of product and water. Using a foaming, chemical resistant sprayer, spray onto surface and wipe for 10-15 seconds with a damp cloth.
Deep Fat Fryers: Drain fryer and mop all excess grease with paper towels. Fill fryer with water (4 inches from top) and add approximately 6-8oz. of Grease Buster for each gal. or liter of water in fryer. Heat to a gentle, rolling boil for 20 - 30 minutes. Spray or brush on sides where liquid does not touch. Drain and rinse thoroughly before using.

Kitchen Floors: Dilute 2-4oz per gallon of water. Apply to surface, agitate and allow drying. Make sure to empty soiled solution often to prevent streaking or residue.

EMERGENCY RESPONSE: IF ON SKIN: Take off contaminated clothing and wash before reuse. Rinse skin with water. If skin irritation persists: Get medical attention. **IF IN EYES:** Rinse cautiously with water for several minutes. Remove contact lenses, if present and easy to do. Continue rinsing. If eye irritation persists: Get medical attention. **IF INHALED:** Remove person to fresh air and keep comfortable for breathing. If problem persists, call a Poison Center or get medical attention. **IF SWALLOWED:** Rinse mouth. Do NOT induce vomiting. Get medical attention immediately.

Grease Buster es una fórmula profesional diseñada para limpieza pesada y grasosa de los hornos, áreas de campanas, freidoras y pisos grasosos de cocina. Grease Buster contiene exposiciones de propiedades de espuma alta para aferrarse a las superficies para una limpieza más rápida.

INSTRUCCIONES
Use guantes de goma. Cubra las conexiones eléctricas e interruptores eléctricos. Minimizar el contacto del limpiador con la ropa, superficies pintadas, cobre, aluminio y acabado de cromo. Limpie la superficie cuando se enfríe, nunca cuando esté caliente.

Limpieza del Horno: Caliente el horno a 150-175 grados Fahrenheit. Talle con toda fuerza y deje reposar por 15 -20 minutos. Para manchas difíciles, se necesitara taller con un estropajo de acero. Talle con una toalla húmeda o esponja y enjuague con agua.

Limpieza de Campana: Diluya porciones iguales del producto y agua. Use un rociador de espuma de químico, rocíe a la superficies y talle por 10-15 segundos con una toalla húmeda.

Freidoras: Deje escurrir la freidora y trapee el exceso de grasa con toallas de papel. Llene la freidora con agua (dejando 4 pulgadas libre de la superficie) y agregue 6-8 onzas de Grease Buster para cada galón o litro de agua en la freidora. Caliente un poco hasta hervir por 20-30 minutos. Rocíe o talle con un cepillo en los lados donde el liquido no toca. Escurra y enjuague antes de usar.

Pisos de Cocina: Diluya 2-4 onzas por cada galón de agua. Aplique a la superficie, agite y deje secar. Asegúrese vaciar la solución frecuentemente para evitar residuo o rayas.

PRIMEROS AUXILIOS: SI EN PIEL: Quite la ropa contaminada inmediatamente todo y lavar antes de reutilizarla. Enjuague la piel con agua. Si persiste la irritación de la piel: Obtenga atención médica. **SI EN OJOS:** Enjuague cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quite los lentes de contacto, si presente y fácil de hacer. Continúe enjuagando. Si persiste la irritación de ojo: Obtenga atención médica. **SI SE INHALA:** Retire la persona al aire fresco y manténgalo cómodo para respirar. Si el problema persiste, llame a un centro de envenenamiento o obtenga atención médica. **CASO DE INGESTION:** Enjuague la boca. No induzca el vómito. Busque atención médica inmediatamente.



Stability: Shall remain stable when stored under normal conditions in original unopened containers. Do not allow to freeze.

Appearance: CLEAR
Odor: NONE
pH*: 13-14
Specific Gravity: 1.100
VOC: NONE

For industrial and institutional use only, not for retail sale. See SDS for complete product specifications.

Manufactured For:

FULTON DISTRIBUTING CO. Coachella, California 92236 • (760) 262 6200 • Fax (760) 262 6201