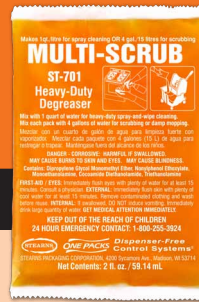


# MULTI-SCRUB HEAVY-DUTY DEGREASER

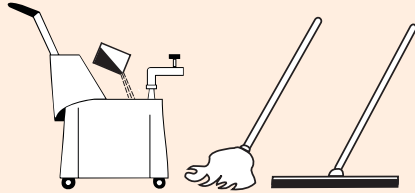
## ST-701

For heavy-duty degreasing quarry tile floors, equipment, ovens, hoods, deep fat fryers, etc.



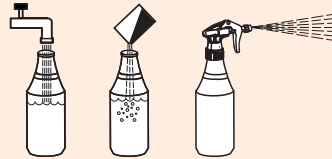
### For Floor Degreasing

1. Fill mop bucket to 4 gallon level with water.
2. Open pack and pour contents into mop bucket.
3. Apply mopping solution to floor.
4. Scrub with machine or deck brush.
5. Remove the solution with a mop, vacuum, or squeegee down drain.
6. Rinse with clean water.
7. Pick up solution or squeegee down drain.



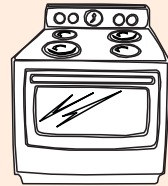
### For Heavy-Duty Spray Degreasing

1. Fill quart spray bottle #9958 to fill line with water.
2. Open pack Multi-Scrub #701 and pour contents into spray bottle.
3. Spray surface. Let soak for heavy buildups.
4. Wipe clean and rinse.



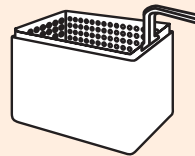
### For Oven Cleaning

1. Shut off gas or electric before cleaning.
2. Spray warm oven with solution from quart spray bottle.
3. Let soak for 10 minutes.
4. Re-spray and rub gently with abrasive pad.
5. Wipe surfaces with wet cloth.



### For Deep Fryer Cleaning

1. Drain grease from fryer. Wipe out excess with paper towels.
2. Fill fryer with water (fill above frying line).
3. Add contents of one pack Multi-Scrub #701 per 4 gallons of water.
4. Turn on heat. Boil up to 15 minutes.
5. Stay close to watch fryer.
6. Turn off heat. Allow to cool and drain.
7. Neutralize by pouring in a solution of 1 qt. vinegar to 2 gal. water.
8. Rinse with clear water. Wipe dry with cloth.



# MULTI-SCRUB HEAVY-DUTY DEGREASER

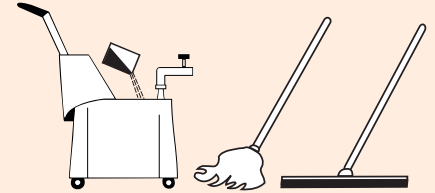
## ST-701

For heavy-duty degreasing quarry tile floors, equipment, ovens, hoods, deep fat fryers, etc.



### For Floor Degreasing

1. Fill mop bucket to 4 gallon level with water.
2. Open pack and pour contents into mop bucket.
3. Apply mopping solution to floor.
4. Scrub with machine or deck brush.
5. Remove the solution with a mop, vacuum, or squeegee down drain.
6. Rinse with clean water.
7. Pick up solution or squeegee down drain.



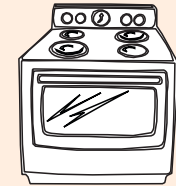
### For Heavy-Duty Spray Degreasing

1. Fill quart spray bottle #9958 to fill line with water.
2. Open pack Multi-Scrub #701 and pour contents into spray bottle.
3. Spray surface. Let soak for heavy buildups.
4. Wipe clean and rinse.



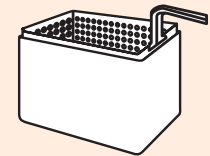
### For Oven Cleaning

1. Shut off gas or electric before cleaning.
2. Spray warm oven with solution from quart spray bottle.
3. Let soak for 10 minutes.
4. Re-spray and rub gently with abrasive pad.
5. Wipe surfaces with wet cloth.



### For Deep Fryer Cleaning

1. Drain grease from fryer. Wipe out excess with paper towels.
2. Fill fryer with water (fill above frying line).
3. Add contents of one pack Multi-Scrub #701 per 4 gallons of water.
4. Turn on heat. Boil up to 15 minutes.
5. Stay close to watch fryer.
6. Turn off heat. Allow to cool and drain.
7. Neutralize by pouring in a solution of 1 qt. vinegar to 2 gal. water.
8. Rinse with clear water. Wipe dry with cloth.



STEARNS

STEARNS PACKAGING CORPORATION  
4200 Sycamore Avenue (53714) • P.O. Box 3216, Madison, Wisconsin 53704-0216  
Telephone: (800) 655-5008 • <http://www.stearnspkg.com>

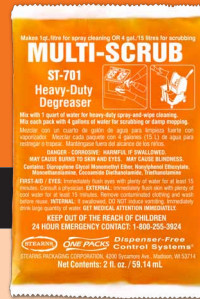
ONE PACKS  
Dispenser-Free Control Systems™

STEARNS

STEARNS PACKAGING CORPORATION  
4200 Sycamore Avenue (53714) • P.O. Box 3216, Madison, Wisconsin 53704-0216  
Telephone: (800) 655-5008 • <http://www.stearnspkg.com>

ONE PACKS  
Dispenser-Free Control Systems™

# MULTI-SCRUB HEAVY-DUTY DEGREASER

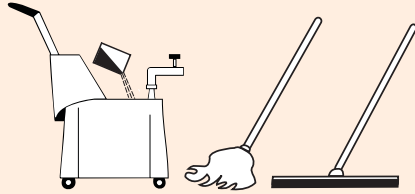


## ST-701

Para trabajo pesado de desengrase de suelos de azulejo de cantera, equipo, hornos, campanas, reidoras de grasa, etc.

### Para desengrasar suelos

1. Llene con agua la cubeta del trapeo hasta el nivel de 4 galones.
2. Abra la bolsa y vacíe el contenido a la cubeta.
3. Aplique al suelo la solución para fregar.
4. Friegue con la máquina o con el cepillo de cubierta.
5. Remueva la solución con un trapeo, aspiradora o escurra en el drenaje.
6. Enjuague con agua limpia.
7. Recoja la solución o escurra en el drenaje.



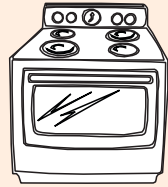
### Para trabajo pesado de desengrase con rociador

1. Llene con agua la botella de rociado de un cuarto (#9958) hasta la línea de llenado.
2. Abra la bolsa y vacíe el contenido Multi-Scrub #701 en la botella de rociado.
3. Rocíe la superficie. Deje remojar donde se ha acumulado mucha grasa.
4. Limpie y enjuague.



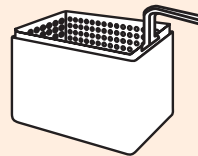
### Para limpieza de hornos

1. Apague el gas o la electricidad antes de limpiar.
2. Rocíe el horno caliente con la solución de la botella de rocío de 1 cuarto.
3. Deje remojar por 10 minutos.
4. Rocíe nuevamente y friegue levemente con un paño abrasivo.
5. Limpie la superficie con un paño húmedo.



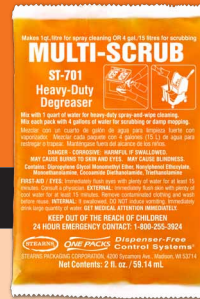
### Para limpieza de freidoras de grasa

1. Drene toda la grasa de la freidora. Limpie el exceso con toallas de papel.
2. Llene la freidora con agua (llene sobre la línea de freír).
3. Agregue el contenido de una bolsa de Multi-Scrub #701 por 4 galones de agua.
4. Encienda el gas o la electricidad. Haga hervir por hasta 15 minutos.
5. No se aleje y observe la freidora.
6. Apague el calor. Deje que se enfríe y drene.
7. Para neutralizar, vacíe una solución de 1 cuarto de vinagre a 2 galones de agua.
8. Enjuague bien con agua limpia. Limpie con un paño seco.



REV. 03/11

# MULTI-SCRUB HEAVY-DUTY DEGREASER

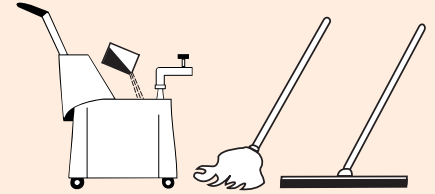


## ST-701

Para trabajo pesado de desengrase de suelos de azulejo de cantera, equipo, hornos, campanas, reidoras de grasa, etc.

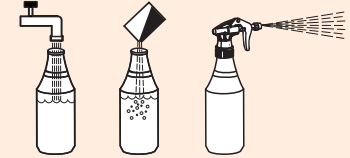
### Para desengrasar suelos

1. Llene con agua la cubeta del trapeo hasta el nivel de 4 galones.
2. Abra la bolsa y vacíe el contenido a la cubeta.
3. Aplique al suelo la solución para fregar.
4. Friegue con la máquina o con el cepillo de cubierta.
5. Remueva la solución con un trapeo, aspiradora o escurra en el drenaje.
6. Enjuague con agua limpia.
7. Recoja la solución o escurra en el drenaje.



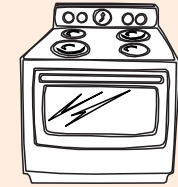
### Para trabajo pesado de desengrase con rociador

1. Llene con agua la botella de rociado de un cuarto (#9958) hasta la línea de llenado.
2. Abra la bolsa y vacíe el contenido Multi-Scrub #701 en la botella de rociado.
3. Rocíe la superficie. Deje remojar donde se ha acumulado mucha grasa.
4. Limpie y enjuague.



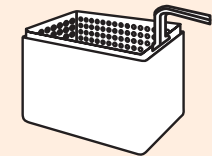
### Para limpieza de hornos

1. Apague el gas o la electricidad antes de limpiar.
2. Rocíe el horno caliente con la solución de la botella de rocío de 1 cuarto.
3. Deje remojar por 10 minutos.
4. Rocíe nuevamente y friegue levemente con un paño abrasivo.
5. Limpie la superficie con un paño húmedo.



### Para limpieza de freidoras de grasa

1. Drene toda la grasa de la freidora. Limpie el exceso con toallas de papel.
2. Llene la freidora con agua (llene sobre la línea de freír).
3. Agregue el contenido de una bolsa de Multi-Scrub #701 por 4 galones de agua.
4. Encienda el gas o la electricidad. Haga hervir por hasta 15 minutos.
5. No se aleje y observe la freidora.
6. Apague el calor. Deje que se enfríe y drene.
7. Para neutralizar, vacíe una solución de 1 cuarto de vinagre a 2 galones de agua.
8. Enjuague bien con agua limpia. Limpie con un paño seco.



REV. 03/11

STEARNS

STEARNS PACKAGING CORPORATION

4200 Sycamore Avenue (53714) • P.O. Box 3216, Madison, Wisconsin 53704-0216  
Telephone: (800) 655-5008 • <http://www.stearnspkg.com>

ONE PACKS  
Dispenser-Free Control Systems™

STEARNS

STEARNS PACKAGING CORPORATION

4200 Sycamore Avenue (53714) • P.O. Box 3216, Madison, Wisconsin 53704-0216  
Telephone: (800) 655-5008 • <http://www.stearnspkg.com>

ONE PACKS  
Dispenser-Free Control Systems™