

NETTOYANT FOURS



AVANTAGES

- Multi-surfaces et matériels : fours, pianos, grilles, rôtissoires...



APPLICATION

Décapant fours pour graisses cuites et carbonisées. S'utilise sur surfaces tièdes ou froides : fours, pianos, grilles, rôtissoires etc...

Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Pour cette utilisation, rinçage à l'eau potable obligatoire. (Arrêté du 08/09/99 modifié par l'arrêté du 19/12/13).

MODE D'EMPLOI

Prêt à l'emploi.

1. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface à décaper (froide ou tiède).

La température de celle-ci ne doit pas dépasser 70°C.

2. Laisser agir 10 à 15 minutes (selon le degré de salissures).

3. Frotter avec un tampon ou une éponge en inox.

4. Rincer à l'eau.

Mode : Manuel

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide voilé
Couleur :	Incolore à jaunâtre
Parfum :	Sans parfum
Densité à 20°C :	1,075 ± 0.006
pH à 1% à 20°C :	12 à 13
Stockage :	Entre +5°C été +35°C

CONDITIONNEMENTS

Bidon de 5 L Réf. 98010

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.