

Une gamme économique

Sopromode



Réf: A16259 Décapant four 500 ML

Permet de décoller les graisses carbonisées et de les disperser de façon à empêcher leur redéposition.

La biodégradabilité primaire de l'agent de surface anionique est supérieure à 90 %.

Contient de la soude caustique: 4,99 %

Permet le nettoyage efficace et rapide des fours, rôtissoires, grills, barbecues, vitres et hottes de cheminées .

Permet le nettoyage des plats et accessoires de cuisines. Nécessite un rinçage abondant à l'eau.



MODE D'EMPLOI

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Agiter avant et pendant l'emploi. Faire chauffer le four, porte fermée, pendant 3 à 4 minutes.

L'éteindre et débrancher la prise de courant pour les fours électriques.

Agiter fortement l'aérosol et vaporiser la mousse sur toute la surface à nettoyer, en évitant de maintenir l'aérosol en position tête-en-bas. Laisser agir une dizaine de minutes, puis nettoyer avec une éponge humide.

Pour les accessoires de cuisine et les plats, rincer abondamment à l'eau claire.

CONDITIONNEMENT

Boîtier fer blanc diamètre 65 mm / Hauteur 195 mm.

Volume nominal : 650 ml / Volume net : 500 ml.

Carton de 12 aérosols.

LEGISLATION

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.



S.I.C.O.
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CONDITIONNEMENT OPTIMISÉ
PRODUITS AÉROSOLS ET LIQUIDES

577, rue du Pommarin BP 16
38341 VOREPPE - FRANCE

Tel.: +33 (0)4 76 50 85 50 / Fax : +33(0)4 76 50 85 67
sico.commercial@sico.net / www.sico.net

