

**EXPERT
clean**

DÉGRAISSANT FOUR PRO SX

*Nettoyage / Décapage
Appareils Cuisson*



DEFINITION / DESTINATION

Liquide dégraissant puissant prêt à l'emploi destiné au nettoyage et décapage des appareils de cuisson : fours, brûleurs, grills, pianos, plaques de cuisson, rôtissoires, etc ...

- ✓ *Puissant dégraissant.*
- ✓ *Fours, grills, friteuses...*
- ✓ *Sans résidus.*

REFERENCES

CODE ARTICLE	DESIGNATION
0347055897	DÉGRAISSANT FOUR PRO SX 5KG

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ASPECT	Liquide fluide
COULEUR	Incolore
DENSITÉ	1,14 (± 0,01)
pH pur	> 13
PARFUM	Néant

FICHE TECHNIQUE**MODE D'EMPLOI**

PRÊT A L'EMPLOI	Utiliser le dégraissant pur à l'aide d'un pulvérisateur sur les graisses cuites ou brûlées, de préférence sur des surfaces tièdes (températures inférieures à 50°C).
RINÇAGE	Laisser agir quelques minutes selon l'encrassement. Utiliser une lavette humide ou une brosse si nécessaire pour enlever les salissures. Rincer abondamment à l'eau claire avec une lavette ou une éponge. Ne pas utiliser le produit sur des surfaces en aluminium ou en cuivre.

COMPOSITION / NORMES & LÉGISLATION

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. Agents de surfaces non ioniques : <5%

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées ,produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

STOCKAGE & PRÉCAUTIONS

CONSERVATION	Conserver le récipient bien fermé et dans un endroit sec et ventilé.
PRÉCAUTIONS	Lire l'étiquette avant utilisation. Respecter les précautions d'emploi : fiche de données de sécurité disponible sur le site www.hygienedoc.fr .
SÉCURITÉ	Consulter la fiche de données de sécurité (FDS)

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.