



Ecological Line

DÉGRAISSANT GRAISSES CUITES



INDICATIONS

Le dégraissant graisses cuites est destiné à l'élimination des graisses cuites et carbonisées des fours, hottes, friteuses, grill. Sa formulation est conforme aux produits pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Produit prêt à l'emploi - Après avoir mis gants et lunettes adaptés, pulvériser ou appliquer la solution directement sur la surface à nettoyer (surface froide), laisser agir pour améliorer l'efficacité du produit en cas d'encrassement, mettre le four en température sans dépasser les 60°C pendant 15 mn. Rincer et laisser sécher.



CONDITIONNEMENT | 6 X 750ml
4 X 5L



COMPOSITION

Déclaration selon le Règlement (CE) n°648/2004 :

Contient :

Moins de 5% : agents de surface anioniques.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Liquide fluide

Densité à +20°C : ≈1,1

pH du produit pur à +20°C : ≈10,80

Stockage entre +5°C et +35°C

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité et à l'étiquette.

Précautions d'emploi établies selon la Directive Européenne "99/45/CE".



Pavé du Moulin • 59260 Lille - Hellemmes • France
Tél. +33 3 20 67 67 67 • Fax +33 3 20 67 67 68