



AVANTAGES

- Elimine rapidement dépôts gras et tâches tenaces
- Texture mousse : adhère aux parois verticales
- Respect des surfaces



**MADE IN
FRANCE**

- Idéal pour fours, rôtisseries, grilles, barbecues...
- Efficace et agréable à utiliser
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Aérosol décapant pour fours.

MODE D'EMPLOI

Four tiède : préchauffer 2 à 3 minutes à 60°C. Eteindre le four. Bien agiter et pulvériser uniformément par fines couches à environ 20 cm de la surface. Laisser agir 10 minutes puis rincer avec une éponge humide.

Sur surfaces très sales, prolonger la durée d'action.

Surfaces et fours froids : vaporiser comme décrit ci-dessus. Laisser agir au moins 20 minutes puis rincer avec une éponge humide.

Mode : Manuel

COMPOSITION

Contient, parmi d'autres composants :

- Moins de 5% d'agents de surface anioniques
- Moins de 5% d'agents de surface non ioniques
- 15% ou plus, mais moins de 30% d'hydrocarbures aliphatiques
- Parfums

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique : Liquide fluide
Densité : <1
pH : Base faible

CONDITIONNEMENT

Aérosol de 600ml Réf. 1337

SECURITE

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

