

DECAPANT FOUR



S.I.C.O.

Permet le nettoyage efficace et rapide des fours, hottes et grills.

- *Délicatement parfumé.*
- *Conforme contact alimentaire indirect*

I - Données techniques :

- pH : 13 +/- 0,5
- Odeur : Parfum agrumes
- Aspect : Mousse blanche

II - Mode d'emploi :

Faire chauffer le four de 3 à 5 minutes.

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

Bien agiter l'aérosol avant et pendant l'emploi.

Vaporiser la mousse sur toute la surface à nettoyer, en maintenant l'aérosol en position tête vers le haut.

Laisser agir 10 minutes, puis nettoyer et rincer avec une éponge humide.

Ne pas appliquer sur les surfaces sensibles aux alcalins (tel que l'aluminium, etc).

Ne pas utiliser pour les fours autonettoyants

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

Pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire direct, rincer obligatoirement à l'eau potable

III - Application :

Pour le nettoyage efficace et rapide des fours, grills, rôtissoires, barbecues, pianos, friteuses, hottes et accessoires de cuisines.

Permet également le nettoyage des plats et accessoires de cuisines.

Élimine rapidement les graisses, graisses cuites et déchets carbonisés.

Grâce à sa mousse, il adhère au support sans couler pour un nettoyage précis.

Généralement utilisé dans les collectivités, maisons de retraite, hôpitaux, écoles, industries, ...

Contient: Soude caustique, moins de 5% de agents de surfaces anioniques, parfums.

IV - Lieux d'utilisation :

- Cuisines, CHR
- Cantines, réfectoires
- Entreprises de propreté, etc...

V - Conditionnement :

- Unité de conditionnement (U.C) : Aérosol
- Boîtier fer blanc, diamètre 57 mm / Hauteur 257 mm.
- Volume nominal : 650 ml / Volume net : 500 ml

VI - Précautions d'utilisation :

STRICTEMENT RESERVE AUX PROFESSIONNELS.
Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

