



AVANTAGES

- Elimine les dépôts cuits et carbonisés
- Se rince facilement
- Respect des surfaces



**MADE IN
FRANCE**

- Idéal pour friteuses, grills, pianos, plaques...
- Innocuité vis-à-vis de l'inox
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Décapant liquide pour graisses cuites et carbonisées

MODE D'EMPLOI

Préparer une solution diluée à 50 % dans de l'eau tiède. Appliquer cette solution à une température inférieure ou égale à 50°C. Après 15 minutes, frotter à l'aide d'une brosse ou d'un tampon adapté. Rincer abondamment à l'eau claire et froide.

Pour les surfaces sensibles aux alcalins, faire un test de concentration. Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages

COMPOSITION

Contient, parmi d'autres composants :

- Moins de 5% d'agents de surface non ioniques

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore à jaune pâle
Densité :	1,12
pH :	13,80

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L Réf. 2834

SECURITE

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