



AVANTAGES

- Formule ultra dégraissante d'origine végétale et minérale à base d'hydroxyde de sodium
- 99,76% des ingrédients d'origine naturelle
- Elimine les graisses cuites et les dépôts carbonisés sur les fours, grilles, rôtissoires, sauteuses, friteuses, plaques de cuisson, barbecues, pianos, hottes, inserts...



- Sans colorant, sans allergène, sans conservateur, sans ETDA, sans NTA
- Formule gel : Meilleure adhérence, plus d'efficacité, moins de produit utilisé = un geste pour l'environnement
- Emballage 100% recyclable
- Certifié par Ecocert

- Ne laisse pas de trace blanche et sans odeur
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Ce décapant four-friteuse, certifié par Ecocert, dissout et élimine les graisses cuites et carbonisées sur fours, friteuses, grills, rôtissoires... Il ne laisse ni trace blanche, ni odeur. Sa formule gel permettant une meilleure adhérence aux parois et une meilleure dissolution des graisses cuites et carbonisées : solution anti-gaspillage.

MODE D'EMPLOI

Prêt à l'emploi, s'utilise pur. Badigeonner / vaporiser la surface à décapier (sur surface froide ou tiède). Laisser agir 10 à 15 minutes. Laisser refroidir. Utiliser si nécessaire une brosse, tampon ou éponge abrasive pour éliminer les dépôts résistants. Rincer à l'eau tiède.

COMPOSITION

Contient, parmi d'autres composants :

- Moins de 5% de : agents de surface non ioniques.
- Contient aussi : eau, bases, viscosants, séquestrants.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore
Densité :	> 1
pH :	11,5 à 13,5

CONDITIONNEMENT

Spray 1L	Réf. 1365
Bidon de 5L	Réf. 1368

SECURITE

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