



Ewlogical Line

Protégeons notre planète !



CONDITIONNEMENT

6 X 750ml
4 X 5L



"Pour de plus amples informations, consultez le site Internet suivant : <http://europa.eu.int/ecolabel>."

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. Ce produit est conforme aux critères de la décision de la commission des communautés Européennes 2005/344/CE relative aux détergents pour les sanitaires : les nettoyants pour sanitaires, qui comprennent les produits détergents destinés à l'enlèvement ordinaire (notamment par récurage) de la saleté et/ou des dépôts dans les installations sanitaires telles que buanderies, salles de bains, douches, toilettes et cuisines.

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. Adapter la quantité de produit au degré de salissure.
"Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire l'incidence du produit sur l'environnement."

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".



80210_80210A-FT.pdf

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