

# SUPER DÉGRAISSANT CUISINE

RÉF : 0622

## Nettoyant dégraissant fours, grills, friteuses et hottes

### 1. PROPRIÉTÉS :

Produit pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine\* notamment les fours, grills, pianos, barbecues, rôtissoires. Conçu pour éliminer rapidement et efficacement les graisses carbonisées qui s'incrustent sur les surfaces et dans les parois du matériel de cuisson.

### 2. MODE D'EMPLOI :

Avant toute utilisation, porter des gants et lunettes de protection.

Surfaces : s'utilise dilué de 5 à 10 %, laisser agir 5 minutes puis rincer abondamment à l'eau claire.

FOUR :

- Pulvériser pur sur les surfaces froides, tièdes ou chaudes sans dépasser les 60°C.
- Laisser agir 5 à 10 minutes.
- Rincer à l'aide d'un chiffon humide.

FRITEUSE :

- Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau chaude.
- Remplir la friteuse aux 3/4 avec une solution de produit de 10 à 30%, suivant l'importance des souillures.
- Porter à ébullition pendant une heure.
- Laisser refroidir. Vidanger et rincer.
- Le matériel doit être propre, exempt de souillures.

### 3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

|                                                                           |                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Aspect :                                                                  | Liquide limpide brun                                   |
| pH à 1% :                                                                 | 12.25 +/- 0.5                                          |
| Densité :                                                                 | 1.1 +/- 0.02                                           |
| Stockage :                                                                | Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du gel. |
| Contient parmi d'autres composants (règlement CE N°648/2004 - 907/2006) : | Se référer à la rubrique 15 de la FDS.                 |

### 4. CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5L.

### 5. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel. Tenir hors de portée des enfants. \*Pour s'assurer de la bonne compatibilité du produit avec la surface à nettoyer, procéder à un essai préalable sur une partie non visible de la surface et vérifier l'absence de marque après 24h. Attention à bien vérifier les contre-indications des fabricants. FDS disponible sur simple demande pour les professionnels. Formule déposée au centre antipoison Européen (PCN) (N°0622). N° de téléphone en cas d'urgence INRS/ ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire. Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, stocker le produit à l'abri de la lumière, de la chaleur et du gel.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

N° de révision 14/03/2024.