



PERFORMANCE GRAISSES CUITES

DÉGRAISSE ET NETTOIE LE MATÉRIEL DE CUISSON



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect: Liquide limpide incolore

pH 1% : >11,5 ±0,5

Densité 20°C : 1,07 ±0,02

Stockage: Stocker à l'abri de la chaleur, du froid et de l'humidité

La nouvelle formule de PERFORMANCE GRAISSES CUITES est sans odeur à l'utilisation. Elle s'applique facilement et ne gêne pas l'utilisateur. Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques. Se rince facilement. S'utilise à chaud et à froid.

MODE D'EMPLOI:

Vaporiser le produit pur.

Laisser agir de 10 min à 30 min selon les salissures.

Rincer à l'eau.

Peut également s'utiliser en trempage dilué de 2 à 5 %.

DOMAINES D'APPLICATION:

S'utilise sur les graisses des grils, rôtissoires, fours, pianos, grills, grilles, etc. Attention : vérifier les contre-indications des fabricants.

CODE & EMBALLAGE:

216 202 - Carton de 2 x 5 L (+ pistolet)

PRÉCAUTIONS:

Attention : Ce produit sans odeur n'en reste pas moins un produit très actif: Il faut donc utiliser les moyens de protection appropriés (gants, masque).

Produit strictement professionnel.

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

LÉGISLATION:

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).

Fiche de données de sécurité disponible sur demande au 05 56 16 40 08 pour le personnel médical et sur le site internet www.performance-hygiene.fr.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0416): + 33 (0)3 83 22 50 50.

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA: + 33 (0)1 45 42 59 59.

