

SUPER DEGRAISSANT CUISINE

Four – Friteuse – Piano

1. PROPRIETES :

SUPER DEGRAISSANT CUISINE est un produit pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine notamment les fours, grills, pianos, barbecues, rôtissoires.

SUPER DEGRAISSANT CUISINE élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées qui s'incrusteront sur les surfaces et dans les parois du matériel de cuisson.

Il agit en profondeur, casse les graisses de toutes origines, les décolle, les sépare, les émulsionne, évite leur redéposition.

2. MODE D'EMPLOI :

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

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.

Four :

- Pulvériser le produit pur sur les surfaces froides, tiède ou chaudes sans dépasser les 60°C.
- Laisser agir 5 à 10 minutes.
- Eliminer l'excédent avec une raclette puis avec une éponge humide.
- Renouveler l'opération si nécessaire.

3. CARACTERISTIQUES 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 froid.
Contient, parmi d'autres composants : (règlement CE N°648/2004 – 907/2006)	Inférieur à 5 % : agents de surface non anioniques, EDTA et sels.

4. CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5 litres.

5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

Le port des gants est conseillé à l'utilisation. Ne pas utiliser sur les surfaces fragiles. Faire un essai sur les surfaces avant application.

Eviter le contact avec les yeux et la peau.

Tenir hors de portée des enfants.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°622) : + 33 (0)3 83 22 50 50,

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

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande ou sur le site www.hydrachim.fr.

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

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.

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).

N° de révision 06/06/2011