



AVANTAGES

- Texture gel : bonne adhérence aux parois verticales, meilleur temps de contact.
- Très efficace sur les surfaces souillées de graisses modifiées par la cuisson ou carbonisées.
- Pistolet pulvérisateur offert.



APPLICATION

Gel décapant pour graisses cuites et carbonisées. S'utilise sur surfaces tièdes ou froides : fours, pianos, grilles, rôtissoires...

Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatifs au nettoyage des surfaces et du matériel pouvant se trouver au contact avec des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Prêt à l'emploi.

1. À l'aide d'un pinceau ou du pistolet applicateur, badigeonner / vaporiser la surface à décaper (froide ou tiède).

La température de celle-ci ne doit pas dépasser 70°C.

2. Laisser agir 10 à 15 minutes (selon le degré de salissures).

3. Frotter avec un tampon ou une éponge en inox.

4. Rincer à l'eau.

Ce produit hautement concentré, ne doit pas être utilisé sur les surfaces peintes ou en aluminium.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide
Couleur :	Jaune clair
Densité à +20°C :	1,11
pH à 20°C :	13,6
Stockage :	Entre +5°C et +35°C

CONDITIONNEMENTS

Carton de 2 bidons de 5 L	Réf. 1331
1 pistolet offert par carton	
Pistolet supplémentaire	Réf. 1331PIST

SECURITE

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