

Kienet

GC

Dégraissant Graisses Cuites



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

INDICATIONS

Dégraissant spécifique pour les graisses cuites (four, hottes, grill, friteuse...)
Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 8 Septembre 1999).

MODE D'EMPLOI

Solution prête à l'emploi. Pulvériser le produit directement sur la surface (T°maxi : 60 °C), laisser agir pendant 15 mn environ puis rincer à l'eau potable. Ne pas utiliser sur l'aluminium et alliages à base d'aluminium.

COMPOSITION

Agent moussant en milieu fortement alcalin.
Déclaration selon le règlement (CE) n°648/2004 :
Moins de 5% : Tensioactifs non ioniques.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Liquide limpide incolore
Densité à +20°C : ≈ 1,13
pH du produit pur à +20°C : > 12
Stockage entre +5°C et +35°C.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - respecter les précautions d'emploi (établies selon la Directive Européenne 99/45/CE)
Information disponible sur la Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette.

CONDITIONNEMENTS

6 x 750ml

