

**ultra**  
  
**cuisine**



12220-FT.pdf  
**Four +**

**Nettoyant  
Dégraissant  
Spécial four**

**INDICATIONS**

> Produit destiné au nettoyage et à l'élimination des souillures organiques et des graisses cuites et carbonisées, par pulvérisation sous mousse. 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 pour usage professionnel. Pulvériser uniformément sur les surfaces à traiter. Laisser agir 15 minutes environ (Température max. +60°C). L'application sous mousse permet une meilleure adhérence sur les surfaces verticales. Rincer pour éliminer le gras dissout. Ne pas utiliser sur l'aluminium et alliages à base d'aluminium.

**COMPOSITION**

> Agents moussants en milieu fortement alcalin

**DONNEES  
PHYSICO-CHIMIQUES**

> Solution incolore  
Densité à +20°C : 1,14  
pH du produit pur : 13

**PRECAUTIONS  
D'EMPLOI**

> Dangereux  
Respectez les précautions d'emploi (Établies selon la Directive 99/45/CE et ses adaptations). Stockage entre +5°C et +35°C.

Produit à usage professionnel. Fiche de données de sécurité sur demande.

**CODE CATALOGUE : 001076**

Pulvérisateur de 750 ml - Carton de 6

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

12220-FT.pdf

**Service aux professionnels**

Parc d'Activité des Cortots  
12, rue des Cortots  
21121 Fontaine les Dijon  
Tél. : 03 80 57 07 07  
Fax : 03 80 57 07 00  
E-mail : geh@geh.fr

