

CAPFOUR GEL

Décapant gélifié spécial graisses cuites



CARACTERISTIQUE PHYSICO – CHIMIQUES :

- Etat physique : semi gel
- Couleur : jaune
- Masse volumique : 1130g/l
- pH pur : environ 14
- Réaction chimique : fortement alcaline



CONDITIONNEMENTS :

- 2 bidons de 5L
- 12 pistolets de 750ml

USAGES ET PROPRIETES



Fort pouvoir mouillant




Grande efficacité vis-à-vis des graisses cuites difficiles à éliminer



Microgel : contact prolongé avec la surface à nettoyer et sur les parois verticales



Usage en agroalimentaire 



Microgel pulvérisable



Solubilise les graisses carbonées ou non, d'origine végétale ou animale

• Dégraissant puissant et rapide permettant d'éliminer les graisses cuites, même anciennes, ainsi que les dépôts carbonisés.

• **Formule micro-gélifiée** permettant une application en toute sécurité et un contact prolongé sur les surfaces verticales. Excellente accroche. Evite les coulures.

• Application au **pinceau** : pas de risques de contact avec le produit, pas de gêne à la respiration, pas de coulures de produit.

• Peut s'utiliser par **en pulvérisateur**. L'aspect gélifié évite les projections et les vapeurs irritantes.

APPLICATIONS

Fours, grills, rôtissoires, matériel de cuisson, hottes d'aspiration...



MODE D'EMPLOI

CAPFOUR GEL s'emploie idéalement au pinceau ou par pulvérisation. Une application sur des surfaces tièdes à chaudes accroît l'efficacité du produit. Laisser agir quelques instants. Après dégraissage, rincer abondamment à l'eau claire.

PRÉCAUTIONS et CONTRE INDICATION :

Eviter le contact avec les yeux. PORT DES GANTS et DES LUNETTES OBLIGATOIRE. Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec beaucoup d'eau. Produit fortement ALCALIN : ne pas utiliser sur métaux en alliages légers, surfaces aluminium, surfaces peintes, matières plastiques et autres surfaces sensibles aux produits alcalins.