

## 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.*