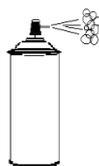


# SPRAY FOUR

## Décapant de graisses cuites



### Mousse active

#### CARACTERISTIQUE PHYSICO – CHIMIQUES :

- Aspect : liquide
- Couleur : incolore
- Odeur : senteur fraîche citronnée
- pH : 13,5 environ
- Densité : 1,13
- Masse volumique : 1030 +/- 20g/l
- Réaction chimique : alcaline

#### PRINCIPAUX ELEMENTS DE COMPOSITION

Préparation de nettoyage à base d'une combinaison d'hydroxyde de potassium, de sels alcalins, d'agents de dégraissage, de surfactifs non ioniques sélectionnés pour leur biodégradabilité, conditionné en aérosol.



#### CONDITIONNEMENT :

- Carton de 12 aérosols de 500ml

#### PROPRIETES

SPRAY FOUR a un pouvoir nettoyant et désincrustant élevé. Il est actif sur les graisses solidifiées ou figées.

- SPRAY FOUR dissout rapidement les graisses cuites.
- SPRAY FOUR désagrège les dépôts carbonés sur les parois des matériels de cuisson.

*Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme.*

#### APPLICATIONS

SPRAY FOUR est destiné au nettoyage des :

- fours
- rôtissoires
- pianos
- plaques de cuisson
- grilles
- portes de fours (sauf contre-indication du fabricant)
- hottes d'aspiration

#### MODE D'EMPLOI

Bien agiter l'aérosol avant utilisation.

Pulvériser le produit sur les surfaces à traiter. Laisser agir quelques instants. Essuyer ou rincer à l'eau claire.

Appliquer le produit sur des surfaces tièdes à chaudes de préférence (40/50°C) mais non incandescente à l'écart de toute flamme.

Laisser agir quelques minutes.

Rincer à l'eau claire.

#### PRECAUTIONS D'EMPLOI

Ne pas employer sur des surfaces aluminium, cuivre, peintes.

Ne pas utiliser sur les parois des mini-fours, fours à pyrolyses et micro-ondes.

Le port des gants et de lunettes de protection est obligatoire.

En cas de projection sur la peau, rincer abondamment à l'eau claire.