



CODE & EMBALLAGE

216 400 - Carton de 6 x 750 mL

216 401 - Carton de 2 x 5 L

SD3+

DÉGRAISSANT LIQUIDE CONCENTRÉ POUR MATÉRIELS DE CUISSON

Dégraissant très puissant pour les matériels de cuisson et les surfaces (fours, hottes, pianos grills, plaques de cuisson, rôtissoires, plan de travail, sols, murs de cuisine, inserts de cheminées...). Extrêmement efficace, il agit chimiquement sans action mécanique. Élimine les graisses cuites et les dépôts carbonés. Sa mousse active a une action efficace grâce à son adhérence sur les parois verticales et la partie haute des fours. Se rince facilement.

MODE D'EMPLOI

Pur : pulvériser sur la surface à nettoyer. Laisser agir quelques minutes, puis enlever les graisses dissoutes avec une lavette. Rincer.

Dilué : de 10 à 20 % - de préférence dans de l'eau chaude - pour toutes surfaces grasses. Rincer.

Friteuse : remplir la friteuse d'une solution à 20 % avec de l'eau bouillante. Monter à 180 °C. Rincer à grande eau et remplir d'huile.

PRÉCAUTIONS

Produit strictement professionnel. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Gants de ménage, lunette et masque obligatoire. Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages. Produit d'usage externe. Ne pas avaler.

LÉGISLATION

Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires et les boissons (arrêté du 08/09/1999). Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande au 05 56 16 40 08 pour le personnel médical et sur le site internet www.performance-hygiene.fr.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0510) : + 33 (0)3 83 22 50 50.

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.