

Dégraissant matériel de cuisson

Four – Rôtissoire - Friteuse - Piano

1. PROPRIÉTÉS :

Le **dégraissant** est un produit pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine notamment les fours, grills, pianos, barbecues, rôtissoires.

Il élimine les graisses carbonisées qui s'incrustent sur les surfaces et dans les parois du matériel de cuisson.

Il casse les graisses de toutes origines, les décolle, les émulsionne, évite leur redéposition.

2. MODE D'EMPLOI :

Piano – matériel de cuisson ... :

S'utilise dilué de 5 à 15 %.

Laisser agir 5 minutes puis rincer abondamment à l'eau claire.

Friteuse :

- Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau chaude.
- Remplir la friteuse aux 3/4 avec une solution de produit de 10 à 40%, suivant l'importance des souillures.
- Porter à ébullition pendant une heure.
- Laisser refroidir. Vidanger et rincer.
- Le matériel doit être propre, exempt de souillures.

Four :

- Pulvériser le produit pur sur les surfaces froides, tiède ou chaudes sans dépasser les 60°C.
- Laisser agir 5 à 10 minutes.
- Eliminer l'excédent avec une raclette puis avec une éponge humide.
- Renouveler l'opération si nécessaire.



(Afin de vous protéger, soyez vigilant à bien porter les EPI indiqués dans la FDS au paragraphe 8.)

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide orangé
pH 1% :	12,5 +/-1
Densité à 20°C :	1,075 g/cm ³ +/- 0,02
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE N°648/2004)) :	- moins de 5% : agents de surface anioniques - moins de 5% : EDTA et sels - agents conservateurs masse de réaction de 5-chloro-2-méthyl-2h-isothiazol-3-one et de 2-méthyl-2h-isothiazol-3-one (3:1)

4. CONDITIONNEMENTS :

Carton de 4x5L. Référence : 002063401.

Emballage 100% recyclable.



Les Essentiels

Pour la cuisine

5. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel. Tenir hors de portée des enfants.

Formule déposée au centre antipoison de Nancy (N°0634) : + 33 (0)3 83 22 50 50.

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

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

N° de révision 05-01-2024-V1