

CUISSONPRO - NETTOYANT FOURS

1. Destination

CUISSONPRO est utilisé dans les cuisines d'établissements scolaires, restaurants, hôtels, cuisines centrales, ...

2. Propriétés

CUISSONPRO nettoie sans frotter ; élimine par simple pulvérisation les huiles et graisses caramélisées sur les parois des fours et plaques de cuisson.

CUISSONPRO est présenté en formulation prête à l'emploi, offrant ainsi une distribution pratique aux postes d'utilisation et une mise en œuvre immédiate, évitant les pertes de temps dues aux dilutions préalables

3. Mode d'emploi

Pulvériser sur support encore tiède.
Laisser agir quelques instants.
Rincer, si possible, essuyer avec une éponge humide

Produit réservé aux utilisateurs professionnels

4. Caractéristiques

Aspect : Liquide
Couleur : incolore
Densité à 20°C : 1,14
PH : 13,8 ± 0,2
Agressivité : Nulle sur les métaux ferreux, ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages risque d'attaquer la peinture.

5. Stockage et étiquetage

Stocker à l'abri du gel pour éviter une modification de l'aspect du produit ; le cas échéant, 1053 PY retrouverait performances et aspect d'origine, revenu à température ambiante.

C - Corrosif