

NETTOYANT FOUR GEL

Réf 0205

1. PROPRIETES :

Décapage des fours, grills, rôtissoires, barbecues et inserts de cheminée.
La soude caustique permet un décapage efficace de toutes les surfaces à traiter.
Son agent tensio-actif mouillant désincruste les salissures tenaces et agit en complément de la soude.

2. MODE D'EMPLOI :

S'utilise pur, au pistolet pulvérisateur ou au pinceau.
Appliquer sur la surface froide ou tiède. Laisser agir quelques minutes.
Essuyer et rincer avec une éponge.
Renouveler l'opération si nécessaire.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	liquide limpide ambré et visqueux, sans odeur
Densité :	1,045 g/cm ³ +/- 0,035
pH à 1% :	12,5 +/-1,5
Parfum :	Aucun
Stockage :	Stocker à l'abri de la chaleur, du froid et de l'humidité
Contient, parmi d'autres composants (règlement CE 648/2004) :	Inférieur à 5 % : EDTA Entre 5 et 15 % : Agent de surface anionique

4. CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5 L + 1 pistolet par carton.
Existe en version liquide prêt à l'emploi : carton de 6 x 750 mL (réf 0510)

5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Ne pas utiliser sur aluminium ou ses alliages.

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0205) : + 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 le site : www.hydrachim.fr

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

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.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).

N° de révision 30-10-2017