

DECAPANT GRAISSES BRULEES [DECAPGRAISSES] A l'huile essentielle bio de citron



UTILISATIONS



Dégraissant très puissant, spécialement conçu pour ôter sans rayer les graisses brûlées des fours, casseroles et poêles ainsi que sur les plaques de cuisson sauf plaques vitrocéramiques, préférez un produit neutre tel que NETINDUCTION réf 21L85). Son pouvoir dégraissant agit sur les graisses animales et végétales mêmes cuites ou anciennes et à froid.

Agit sur la fonte, inox, pierres mais aussi nettoie les cuves et brûleurs. Idéal pour nettoyer les suies sur les vitres des inserts ou les planchas (inox, fonte émaillée,

céramique ou acier laminé), grill et barbecues. Ote toutes les salissures carbonées intérieures et conduit qu'il soit en fonte, pierre ou inox. Convient également aux accessoires.

Aux normes alimentaires, le produit peut être utilisé pour les instruments en contact avec des aliments



MODE D'EMPLOI - FORMULE CONCENTREE

Pulvériser, laisser agir quelques instants. Frotter les parties les plus grasses avec une éponge et essuyer avec un chiffon.

CARACTERISTIQUES REF 21L20

Agiter avant chaque utilisation. Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation.

Aspect : liquide moussant **Masse volumique** : <1.10 Kg/L

Ph : 14 **odeur** : citron

Mention d'avertissement : **DANGER** Contient de la soude.



COMPOSITION

5 -15% agents de surface non ioniques, savon coprah olive (savon de Marseille). Contient aussi de l'eau, séquestrant anti-calcaire, hydroxyde de sodium, huile essentielle bio de citron, glycérine et des huiles

+97% des ingrédients sont d'origine naturelle

Emballage recyclable. produit non testé sur les animaux. Fabriqué en France.