

DECAP'GEL

DECAPANT GEL POUR FOUR ET MATERIEL DE CUISSON

DESCRIPTION OU PROPRIETES

Formulation à base de potasse caustique, de tensioactifs et d'un épaississant spécial pour produit alcalin qui fait de **DECAP'GEL** un excellent nettoyant dégraissant pour fours, grills et matériels de cuisson.

DECAP'GEL convient parfaitement au nettoyage des parois verticales.

Conforme à la législation en vigueur dans les produits qui se trouvent en contact avec les denrées alimentaires.

CARACTERISTIQUES

Aspect : Gel
Parfum : Sans
Couleur : Marron
pH : 12,5 ± 1,0

CHAMP D'APPLICATION

DECAP'GEL est un produit alcalin, très efficace pour l'élimination des graisses et huiles cuites ou froides dans les fours.

DECAP'GEL est recommandé également pour le dégraissage des grilles de ventilation en inox, des hottes aspirantes et des conduits de hottes.

MODE D'EMPLOI

Utiliser **DECAP'GEL** par pulvérisation sur les surfaces à nettoyer.

Peut s'utiliser sur surfaces chaudes - maximum 60° - ou froides.

**ATTENTION ! NE PAS UTILISER DECAP'GEL SUR DU MATÉRIEL EN ALUMINIUM
LE PORT DE GANTS ET DU MASQUE DE PROTECTION SONT FORTEMENT RECOMMANDES.**

CONDITIONNEMENT

Carton de 4x5 KG

DANGER

Ne pas laisser à la portée des enfants.

Ne pas avaler.

Eviter le contact avec les yeux. En cas de contact rincer abondamment à l'eau claire. En cas d'irritation persistante, de projection ou d'absorption, consulter rapidement un médecin.

CONFORME A LA LEGISLATION EN VIGUEUR DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE, BIODEGRADABLE A PLUS DE 90%

Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées par nos laboratoires à TITRE D'INFORMATION.

Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation des produits.

Il appartient aux utilisateurs de s'assurer de la bonne destination du produit et des normes.

CONFORME A LA LEGISLATION EN VIGUEUR DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE, BIODEGRADABLE A PLUS DE 90%

Formule déposée au centre ANTI POISON DE NANCY

Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées par nos laboratoires à TITRE D'INFORMATION. Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation des produits.

**Sarl PRO-DELTA 200, rue Serpentine ZI la Jalassière 13510 EGUILLES - Tél. : 04 42 54 11 83 Fax : 04 42 54 15 17
MISE A JOUR LE 1 FEVRIER 2009**