

Dégraissage des matériels

PLANCHA FORCE



Dégraissant décapant pour plaque de cuisson et plancha. Permet un nettoyage rapide sans refroidir la plaque. Formule prêt à l'emploi.

■ PROPRIÉTÉS :

Décapant gélifie hautement alcalin prêt à l'emploi pour le nettoyage à chaud des plaques chauffantes et plancha. Décape, dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées sur les plaques de cuisson.

■ MODE D'EMPLOI :

Appliquer le produit pur sur la plaque chaude (entre 150°C et 160°C), laisser agir entre 15 et 30 secondes selon le degré d'encrassement, rincer abondamment avec de l'eau puis enlever le reste des salissures avec une spatule et une lavette humide.

■ PRÉCAUTIONS :

Nocif en cas d'ingestion - Provoque des brûlures de la peau et de graves lésions des yeux Porter un équipement de protection des yeux, des gants de protection - EN CAS D'INGESTION : Rincer la bouche. Ne PAS faire vomir. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux) : Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau ou se doucher - EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer - Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON - Éliminer ce produit et son récipient dans un centre de collecte des déchets dangereux - Tenir hors de portée des enfants. Sécurité : consulter la FDS.

■ COMPOSITION :

Contient : Hydroxyde de potassium. Combinaison d'agents de surface amphotères : moins de 5%.

■ LÉGISLATION :

Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) n° 453/2010 mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison. N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59. Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

■ CARACTÉRISTIQUES :

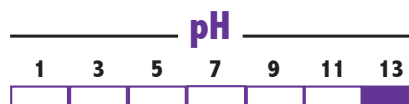
Etat : Liquide visqueux incolore et inodore.

pH : 13-14

Densité à 20°C : 1.3 - 1.32

■ CONDITIONNEMENT :

Flacon de 750 ml (carton de 6)



RÉSERVÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL



CUISINE



Tour de l'horloge
4 place Louis Armand - 75603 PARIS CEDEX 12
TEL : 0 820 20 21 70 - FAX : 0800 10 21 70 - www.laxel.fr