

FOURNET 1000

NETTOYANT CONCENTRE DE GRAISSES CUITES

UTILISATEURS

Industries alimentaires, hôpitaux, restaurants, cantines, etc.

PROPRIETES

- **Dégraissant surpuissant inodore spécialement conçu pour le nettoyage difficile des intérieurs de fours, grilles, filtres, plaques de cuisson, hottes, friteuses, etc.**
- **Elimine efficacement les graisses cuites ou carbonisées en les transformant en savons solubles.**
- **Permet de résoudre tous les problèmes de nettoyage lorsqu'un détergent classique s'avère insuffisant.**
- **Adhère parfaitement aux surfaces verticales en évitant les coulures.**
- **Désincruste rapidement les sols de cuisines, d'abattoirs et d'ateliers.**
- **Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.**

MODE D'EMPLOI

Ne pas appliquer sur l'aluminium ni sur les alliages légers.

*** En pulvérisation :**

Diluer à raison de 1 volume de **FOURNET 1000** pour 1 à 5 volumes d'eau.

Laisser agir quelques minutes.

Rincer à l'eau.

*** En bain :**

Diluer à raison de 1 volume de **FOURNET 1000** pour 5 à 30 volumes d'eau (chaude si possible).

Maintenir les pièces immergées jusqu'à obtention du résultat escompté.

Rincer à l'eau.

La dilution du produit dans l'eau tiède augmente l'efficacité du nettoyage.

SECURITE D'EMPLOI

FOURNET 1000 est un produit corrosif à base d'hydroxyde de potassium. Se munir de gants et lunettes lors de l'utilisation.

PRECAUTIONS DE STOCKAGE

Stocker en emballages d'origine bien fermés, à l'abri du gel.

9208101