

UTILISATEURS

Industries alimentaires, hôpitaux, restaurants, cantines, etc.

PROPRIETES

FOURNET 1000 est un dégraissant surpuissant inodore spécialement conçu pour le nettoyage difficile des intérieurs de fours, grilles, filtres, plaques de cuisson, hottes, friteuses, etc.

FOURNET 1000 élimine efficacement les graisses cuites ou carbonisées en les transformant en savons solubles.

FOURNET 1000 permet de résoudre tous les problèmes de nettoyage lorsqu'un détergent classique s'avère insuffisant.

FOURNET 1000 adhère parfaitement aux surfaces verticales en évitant les coulures.

FOURNET 1000 désincruste rapidement les sols de cuisine, d'abattoirs et d'atelier.

FOURNET 1000 est 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 1 à 30 volumes d'eau.

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.