



HYGIÈNE
DE LA
CUISINE

DEGRAISSANT HOTTES & FRITEUSES

Entretien régulier des surfaces et
matériels en cuisine

PROPRIÉTÉS :

Produit pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine* notamment les fours, grills, pianos, barbecues, rôtissoires. Conçu pour éliminer rapidement et efficacement les graisses carbonisées qui s'incrusteront sur les surfaces et dans les parois du matériel de cuisson.

MODE D'EMPLOI :

Avant toute utilisation, porter des gants et lunettes de protection.

Surfaces : s'utilise dilué de 5 à 10 %, laisser agir 5 minutes puis rincer abondamment à l'eau claire.

FOUR :

- Pulvériser pur sur les surfaces froides, tièdes ou chaudes sans dépasser les 60°C.
- Laisser agir 5 à 10 minutes.
- Rincer à l'aide d'un chiffon humide.

FRITEUSE :

- Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau chaude.
- Remplir la friteuse aux 3/4 avec une solution de produit de 10 à 30%, suivant l'importance des souillures.
- Porter à ébullition pendant une heure.
- Laisser refroidir. Vidanger et rincer.
- Le matériel doit être propre, exempt de souillures.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

ASPECT :	Liquide limpide brun
PH à 1% :	12.25 +/- 0.5
DENSITÉ À 20°C :	1.1 g/cm3 +/- 0.02
PARFUM :	Sans
STOCKAGE :	Conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
CONTIENT PARMI D'AUTRES COMPOSANTS (règlement (CE N°648/2004)) :	Se référer à la rubrique 15 de la FDS.

CONDITIONNEMENT :

622963 - Carton de 4 x 5 L.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel. Tenir hors de portée des enfants.

*Pour s'assurer de la bonne compatibilité du produit avec la surface à nettoyer, procéder à un essai préalable sur une partie non visible de la surface et vérifier l'absence de marque après 24h. Attention à bien vérifier les contre-indications des fabricants. FDS disponible sur simple demande pour les professionnels. Formule déposée au centre antipoison Européen (PCN) (N°0622). N° de téléphone en cas d'urgence INRS/ ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire. Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, stocker le produit à l'abri de la lumière, de la chaleur et du gel. Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas

ADIS engager notre responsabilité
Le Pôle, 333, cours du 3ème Millénaire,
69800 SAINT PRIEST
Tél. : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr

FABRIQUÉ EN FRANCE



L'hygiène professionnelle