



**MACTEEP**  
CUISINE PERFECT PRO

# FOUR SANS ODEUR Décapant four liquide

HYGIENE EN CUISINE

## Caractéristiques

Liquide incolore

pH (100 %) : environ 14 – pH solution à 1 % : 12

Densité : 1,11

## Utilisation

MACTEEP FOUR SANS ODEUR désincruste, dissout et élimine parfaitement les graisses cuites et carbonisées.

Pour le nettoyage des fours, grills, friteuses, filtres de hotte, fumoirs à viande et poisson, rôtissoires et vitres d'insert.

Ne contient pas de soude. Eviter tout contact avec aluminium et galvanisés.

## Mode d'emploi - dosage

En utilisation normale de votre matériel, pulvériser 1 fois par semaine, sur surfaces tièdes (en prenant soin d'avoir une température du four inférieure à 100 °C)

Laisser agir 10 à 20 min selon les souillures. Rincer à l'eau chaude.

## Réglementation – précautions d'emploi

Conforme à la législation relative au nettoyage des surfaces se trouvant au contact de denrées alimentaires selon l'arrêté du 08/09/1999 pris pour l'application de l'article n°11 du décret 73-138 du 12/02/1973.

Contient de l'hydroxyde de potassium.

Produit réservé à un usage professionnel.

Tenir hors de portées des enfants.

Pour une question de sécurité ne pas déconditionner le produit et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.

## Sécurité du travail

Corrosif – Provoque de graves brûlures. Ports de gants et lunettes pour manipulation.

**Réf. 1211 – UV : carton de 2 bidons de 5 kg**