

® Glutoclean

Nettoyant Spécial Fours

Caractéristiques:

- en gel pour améliorer l'adhérence
- dissout des incrustations et salissures tenaces
- aussi pour grilles et poêles à frire

Action:

Pour rapidement et efficacement dissoudre des incrustations fortes et tenaces, des salissures huileuses, des résidus de graisse, de rôtis ou de friture sans devoir chauffer le four. Le nettoyant est très efficace grâce à sa formule en gel.

Domaines d'utilisation:

Pour tous types de four électrique, moules de cuisson, ramequins, grilles et vitres de four.

Mode d'emploi:

Seulement appliquer le nettoyant sur des surfaces froides. Vaporiser le produit régulièrement sur la surface salie et laisser agir 10 minutes. Enlever les salissures dissoutes avec un chiffon. Puis essuyer à l'eau claire et terminer en frottant avec un chiffon sec. Dans le cas de fortes salissures, répéter le travail et, si nécessaire, laisser agir plus longtemps.

Données techniques :

Ingrédients: < 5 % agents tensio-actifs non ioniques, agents tensio-actifs anioniques, parfums, eau
Densité: env. 1 g/ml
Valeur pH: < 12
Aspect: liquide blanchâtre
Odeur: caractéristique, agréable

Stockage :

Stocker bien fermé au frais, mais hors gel.

Déposer hors de portée des enfants.

Indications:

Suivre les conseils d'entretien des fabricants de fours. Protéger les environs de la surface à nettoyer contre un contact avec le produit. Si nécessaire, laver à grande eau.

Consignes de sécurité :

Consulter la fiche de données de sécurité pour obtenir des informations importantes pour la sécurité. Les fiches de données de sécurité peuvent être reçues en visitant notre site web www.glutoclean.de ou sds@glutolin.de.

Remarque:

Toutes informations et données dans cette fiche technique correspondent à nos expériences pratiques et à nos tests de laboratoire et sont basées sur l'état actuel de la technique. Toutefois elles ne peuvent constituer que des indications d'ordre général sans garantie sur les caractéristiques. Les indications ne revêtent aucune valeur juridique contraignante car nous n'avons pas d'influence sur les conditions de stockage, de transport et de traitement. L'utilisateur est responsable d'examiner en détail les produits pour l'utilisation envisagée selon les conditions de l'objet.

N° d'article	GENCOD	Conditionnement
039002074	4044899390961	750 ml

Remarque:

Toutes informations et données dans cette fiche technique correspondent à nos expériences pratiques et à nos tests de laboratoire et sont basées sur l'état actuel de la technique. Toutefois elles ne peuvent constituer que des indications d'ordre général sans garantie sur les caractéristiques. Les indications ne revêtent aucune valeur juridique contraignante car nous n'avons pas d'influence sur les conditions de stockage, de transport et de traitement. L'utilisateur est responsable d'examiner en détail les produits pour l'utilisation envisagée selon les conditions de l'objet.