



MV FOUR

NETTOYANT DEGRAISSANT SURPUISSANT SPECIAL GRAISSES CUITES



CARACTERISTIQUES

Solubilise les graisses et huiles cuites sur les fourneaux, dans les fours ou les friteuses.

N'attaque ni les métaux ferreux, ni l'émail.

Efficace également pour le nettoyage des vitres d'insert de cheminée.

Conforme à l'arrêté ministériel du 08 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Biodégradable à plus de 90 % (décret 87-1055 du 24 décembre 1987).

MODE D'EMPLOI

- **Dilution** : de pur à 50 % avec de l'eau.

- **Application** : pulvérisateur.

- Appliquer sur la zone à traiter.

- Laisser agir quelques instants.

- Frotter si nécessaire.

- Rincer abondamment à l'eau.

Un support tiède favorise la rapidité d'action.

PROPRIETES PHYSIQUES

- Aspect : liquide.
- Couleur : incolore.
- Odeur : détergent.
- Densité à 20°C : 1,17.
- pH à 5 % : 13,3.
- Ininflammable.

PRECAUTIONS EVENTUELLES

Ne pas appliquer trop concentré sur l'aluminium et les alliages légers.

Nous préconisons le port de gants pour la manipulation du produit pur.

Stockage dans un endroit frais et sec à l'abri du gel et des fortes chaleurs.



Les indications d'emploi ci-dessus ne sont que des recommandations générales dont l'adaptation à chaque cas particulier est laissée au compte de l'utilisateur. Nous déclinons toute responsabilité quant aux conséquences de cette adaptation eu égard aux nombreux facteurs qui échappent à notre contrôle. Notre responsabilité est expressément limitée à la fourniture de spécialités conformes aux spécifications d'emploi figurant sur l'emballage.
Indice 0 / septembre 2007



En démarche environnementale
selon ISO 14001