



FICHE TECHNIQUE FOUR AL GEL

Date d'émission : 19/11/2021
Date de révision : 19/04/2025



PROPRIÉTÉS

FOUR AL GEL est un produit concentré à très hautes performances, destiné au nettoyage des fours. Il élimine facilement les corps gras carbonisés. Il est parfaitement adapté au nettoyage des parois de four, grilles... Sa formule concentrée en en matières actives lui donne une activité détergente exceptionnelle.



MODE D'EMPLOI

FOUR AL GEL doit être appliqué par pulvérisation sur des surfaces froides ou tièdes (50 à 70 degrés). Après un temps d'action de quelques minutes (variable en fonction de l'encrassement du support), rincer et essuyer à l'aide d'une lavette.

FOUR AL GEL est parfaitement adapté au nettoyage par trempage des ustensiles de cuisine ou matériels de cuisson. Diluer le produit entre 5 et 15% dans de l'eau chaude et laisser agir entre 15 et 20 minutes. Avant toute utilisation, il est conseillé de faire un test de compatibilité du produit avec les éléments pouvant se trouver à son contact.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : Liquide limpide
pH : $13,5 \pm 0,5$
Stockage : Tenir à l'abri de la chaleur, du froid et de la lumière.
Composants : Moins de 5% d'agents de surface non ioniques.



PRECAUTIONS D'EMPLOI

Tenir hors de portée des enfants. Produit professionnel.
Fiche de données de sécurité disponible sur demande.



CONDITIONNEMENT

Jerricans de 5L.



*Ces informations données à titre indicatif sont basées sur nos connaissances actuelles.
Elles ne devraient en aucun cas engager notre responsabilité.*