



MON BLANC
— Limited Liability Corporation —

FICHE PRODUIT

Date : 21 janvier 2009

TITRE :
DECAPANT SPECIAL FOUR EN GEL

Réf .Nr : PFNEF0000 VER : 2

MARQUE :
MB® NETFOUR

Utilisateurs

Toutes industries et secteurs alimentaires, hôpitaux, restaurants, cantines, etc.

Propriétés

Dégraissant surpuissant inodore spécialement conçu pour le nettoyage difficile des intérieurs de fours, grilles, filtres, plaques de cuisson, hottes, friteuses, etc.
Convient également pour l'entretien des accessoires de cheminées (vitres, plaques, chenets, etc.)
Elimine efficacement les graisses cuites ou carbonisées en les transformant en savons solubles.
Permet de résoudre tous les problèmes de nettoyage lorsqu'un détergent classique s'avère insuffisant.
Adhère parfaitement aux surfaces verticales en évitant les coulures.
Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.
Biodégradable à plus de 90%.

Mode d'emploi

MB®NETFOUR s'utilise pur en pulvérisation sur les parois encore chaudes à nettoyer.
- Laisser agir quelques minutes, rincer à l'aide d'une éponge ou au jet.
MB®NETFOUR peut être utilisé à froid ou à chaud.

Sécurité d'emploi

Corrosif. Contient de l'hydroxyde de potassium.
Se protéger des projections.
Le port de gants est obligatoire.
Ne pas utiliser sur l'aluminium ni sur les métaux légers.

Précautions de stockage

Stocker en emballages d'origine, bien fermés, en locaux tempérés.

NOTA : le contenu de cette documentation résulte de notre connaissance et de notre expérience du produit . Il est donné à titre indicatif mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application à chaque cas particulier. Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.