



eli pro PLANTXA

Dégraissant pour planchas à chaud



Caractéristiques

- Dissout et mobilise entièrement les graisses présentes sur les planchas.
- Elimine les graisses cuites et carbonisées incrustées à température de travail de la plancha +/-180°C
- Les graisses carbonisées partent sans effort et permettent de passer rapidement de la viande au poisson et inversement.
- Formule prête à l'emploi sans odeur ou vapeur gênante à l'utilisation.

Mode & doses d'emploi

- Inutile d'éteindre votre plancha, abaissez la à 180°C
- Appliquer le produit pur sur la plaque chaude, laisser agir en fonction du degré d'encrassement.
- A l'aide d'une spatule retirer les salissures, puis rincer abondamment à l'eau.
- Un dernier rinçage de la plancha au vinaigre ou jus de citron est conseillé pour neutraliser tous les agents alcalins du produit.

Attention : ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

Données physico-chimiques

- pH : 14
- Densité : 1.25
- Couleur : Ambré
- Odeur : Caractéristique

Composition

- Moins de 5% d'agents de surface non ioniques
- Plus de 15 mais moins de 30% d'agents alcalin

Conditionnement

- Flacon de 1.15 kg

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe – Ne pas avaler – Ne pas mélanger à d'autres produits
- Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
- Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des Etats Membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.
- Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999).
- La formule de ce produit est déposée au centre anti-poisons de Nancy : 03 83 32 36 36
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.