

Cif Fours et Grils

Présentation de Business Solutions

Chez Diversey, nous comprenons les utilisateurs professionnels. Nous savons que le succès de vos affaires réside aussi dans des produits de nettoyage qui vous apportent les meilleurs résultats dès la première utilisation. C'est pourquoi nous vous proposons notre gamme « Business Solutions ».

Avec des formules adaptées à vos besoins, issues de l'expertise Diversey et la garantie de grandes marques incontournables sur le marché : Business Solutions, c'est la tranquillité d'esprit.

En vous offrant d'excellents résultats de nettoyage, Business Solutions vous permet de vous concentrer sur votre cœur de métier.



Solution de nettoyage de la Cuisine

La gamme complète Cif Business Solutions de Diversey vous permet de nettoyer toutes les zones de la cuisine et du restaurant, du plan de travail aux fours en passant par les sols et les tables. Quelque soit le besoin, il y a une solution dans la gamme : des produits sans parfum, spécialement conçus pour une utilisation dans les zones de préparation alimentaire, des dégraissants puissants, des désinfectants pour un environnement sain et hygiénique.

Description

Cif Fours et Grils en vaporisateur prêt à l'emploi s'utilise sur les fours, grils, plaques chauffantes et hottes. Il élimine rapidement les graisses et les résidus carbonisés. Il ne s'utilise pas sur l'aluminium, les surfaces non résistantes aux alcalins ou les fours autonettoyants.

Avantages

- Action rapide et très efficace sur les graisses tenaces et les résidus carbonisés.



Cif Fours et Grils

Mode d'emploi

Zones d'application : Fours, grils, plaques chauffantes et hottes.

1. Préchauffer les surfaces à nettoyer entre 50 et 70°C.
2. Eteindre l'équipement avant l'application.
3. Pulvériser le produit sur la surface. Laisser agir 5-30 minutes.
4. Rincer abondamment à l'eau claire.
5. Si le four n'est pas totalement nettoyé, plusieurs applications peuvent être nécessaires pour éliminer les dépôts les plus tenaces.

Voir le manuel d'utilisation du constructeur de votre appareil.

Ne pas utiliser sur l'aluminium ou des surfaces non résistantes aux alcalins ou des surfaces peintes.

Ne pas utiliser sur des fours autonettoyants.

Données techniques

Aspect :	Liquide limpide marron
Odeur:	Sans parfum
Densité relative [20°C] :	1.02
pH pur :	> 12.5

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet : www.diese-fds.com.

Stockage : Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Conditionnement disponible

Code article	Conditionnement
7517917	6x0.75 L vaporisateur

