

Une gamme économique

# Sopromode



## Réf: A16259 Décapant four 500 ML

Permet de décoller les graisses carbonisées et de les disperser de façon à empêcher leur redéposition.

La biodégradabilité primaire de l'agent de surface anionique est supérieure à 90 %.

Contient de la soude caustique: 4,99 %

Permet le nettoyage efficace et rapide des fours, rôtissoires, grills, barbecues, vitres et hottes de cheminées .

Permet le nettoyage des plats et accessoires de cuisines. Nécessite un rinçage abondant à l'eau.



### MODE D'EMPLOI

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Agiter avant et pendant l'emploi. Faire chauffer le four, porte fermée, pendant 3 à 4 minutes.

L'éteindre et débrancher la prise de courant pour les fours électriques.

Agiter fortement l'aérosol et vaporiser la mousse sur toute la surface à nettoyer, en évitant de maintenir l'aérosol en position tête-en-bas. Laisser agir une dizaine de minutes, puis nettoyer avec une éponge humide.

Pour les accessoires de cuisine et les plats, rincer abondamment à l'eau claire.

### CONDITIONNEMENT

Boîtier fer blanc diamètre 65 mm / Hauteur 195 mm.

Volume nominal : 650 ml / Volume net : 500 ml.

Carton de 12 aérosols.

### LEGISLATION

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.



**S.I.C.O.**  
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CONDITIONNEMENT OPTIMISÉ  
PRODUITS AÉROSOLS ET LIQUIDES

577, rue du Pommarin BP 16  
38341 VOREPPE - FRANCE

Tel.: +33 (0)4 76 50 85 50 / Fax : +33(0)4 76 50 85 67  
sico.commercial@sico.net / www.sico.net

