



OVENBRIGHT



DÉCAPANT GRAISSES CUITES



- ▶ Puissante formule alcaline prête à l'emploi.
- ▶ Puissant décapant des matériels de cuisson et des graisses cuites.
- ▶ Désincruste en profondeur les graisses, huiles et résidus carbonisés.
- ▶ Permet le nettoyage efficace et rapide des fours, cuisinières, plaques de cuisson, grils, planchas, rôtissoires, barbecues, hottes aspirantes et filtres, accessoires de cuisson...
- ▶ Efficace à chaud et à froid.
- ▶ 100% des ingrédients sont d'origine naturelle.
- ▶ Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.

Utilisateurs : collectivités, restaurants, cuisines centrales, industries alimentaires, hôtelleries, campings, etc.

APPLICATION

Éteindre l'équipement à nettoyer. Pulvériser OVENBRIGHT sur les surfaces souillées froides ou tièdes. Émulsionner (brosse, éponge...), laisser agir entre 5 et 7 minutes, puis essuyer avec une éponge humide. Rincer à l'eau claire.

Pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Éviter le contact avec la peau et les yeux. Ne pas utiliser sur des surfaces trop chaudes (75°C – 80°C). Ne pas utiliser sur l'aluminium et métaux légers. Se référer aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

CARACTÉRISTIQUES :

Aspect : liquide incolore

pH : 12.5 - 14

Densité : 1.02 - 1.04 g/cm³

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

PROTECTION PRÉCONISÉE :

Gants, lunettes et vêtements de protection.

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.



Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société  www.pro5.fr

0525

