

DESINCRUSTANTE PARA HORNOS, CAMPANAS Y ASADORAS



PROFOUR

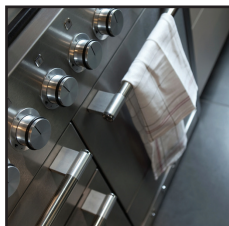
COCINA

ACCIÓN

• **Desengrasar**



Photo non contractuelle



Fabriqué
en France



INNOVACIÓN:

■ Disuelve las grasas cocidas y descompone los depósitos carbonizados en las paredes de los equipos de cocción.

■ Elimina las trazas de grasa y de aceite quemado, incluso antiguos.

PROTECCIÓN:

■ Tensioactivos fácilmente biodegradables según los criterios de biodegradabilidad definidos en el Reglamento CE n° 648/2004.

CONSEJO:

■ Se puede utilizar en hornos, hornos de vapor y hornos combinados (con excepción de Mini hornos, los hornos de pirólisis o catálisis, los hornos microondas), asadores, pianos gastronómicos, parrillas, parrillas.

■ Actúa incluso en las placas de horno en Pyrex, Arcopal, acero inoxidable, barro cocido barnizado, freidoras, campanas.

■ Realice una prueba de antemano para verificar la compatibilidad del producto con la estructura metálica del ho.

■ No pulverice el producto sobre superficies de aluminio, cobre, vidrio o pintadas.

MODO DE EMPLEO:

■ Utilización manual:

■ Aplicar el producto con un pulverizador.

■ Dejar actuar de 10 a 20 minutos dependiendo del nivel de incrustación.

■ Luego enjuague con agua potable, preferiblemente tibia.

■ Repita la operación si es necesario.

■ Pulverizar el producto en las paredes de los electrodomésticos que estén siempre desenchufados y preferiblemente tibios (60°C máximo).

CARACTERÍSTICAS:

■ Líquido viscoso incoloro.

■ Olor alcalino.

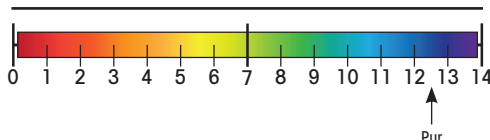
■ Densidad a 20°C: 1,180 a 1,190.

ENVASES:



Bidón
5 L

pH :



JUNTO CON ESTE PRODUCTO, IPC LE PROPONE:

■ MAGIC FIBRE ■ PROFIBRE GRAT ■ PROFIBRE

IR :

07/25