



## Nettoyant À Fours Et Grilloirs En Gel

### FICHE TECHNIQUE

#### CODE: GUTO

**Le nettoyant à fours et grilloirs Safeblend** est conçu pour nettoyer en toute sécurité les plaques chauffantes, friteuses, fours commerciaux, grilloirs et barbecues avec ou sans une couche de Teflon. Sa formule non-corrosive avancée enlève facilement les dépôts de graisse calcinée et de carbone.


**MODE D'EMPLOI :** Pour de meilleurs résultats, utiliser selon les concentrations recommandées. **Plaques chauffantes, grilloirs et barbecues :** Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffer à 80°C (180°F). Appliquer généreusement le produit dilué 1:1 ou 500 ml par litre, sur la surface à nettoyer. Laisser agir pendant 30 à 60 secondes afin d'obtenir une réaction totale du produit. Brosser pour accélérer le temps de nettoyage. Essuyer à l'aide d'un linge propre et humide, brosse ou tampon à récurer. Rincer avec de l'eau potable. Essuyer à l'aide d'un linge sec. Appliquer une couche d'huile à cuisson pour éviter la rouille.

**Fours commerciaux :** Appliquer le produit non-dilué sur les surfaces à nettoyer. Laisser agir : plus le temps d'attente est long, moins on aura à frotter. Essuyer légèrement à l'aide d'un tampon à récurer. Essuyer à l'aide d'un linge propre et humide. Rincer la surface nettoyée à l'eau potable. Essuyer à l'aide d'un linge propre et sec.

**Friteuse :** Vider la friteuse de son huile, essuyer pour enlever tout excès de graisse. Remplir d'eau jusqu'à 10 cm du bord. Rajouter le nettoyant dans une proportion de 1 partie dans 20-40 parties d'eau. Amener à ébullition et laisser agir pendant 30 minutes. Vider et rincer à l'eau. Frotter pendant que la friteuse est encore chaude. Rincer la surface nettoyée. Essuyer à l'aide d'un linge propre et sec.

**NOTE :** Toute surface pouvant être en contact direct avec les aliments doit être rincée avec de l'eau potable avant d'être réutilisées.

**ENTREPOSAGE :** Garder dans un contenant fermé hermétiquement, dans un endroit frais et sec. Ne pas entreposer avec de la nourriture. Éviter le gel.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES		<b>Classe GHS:</b> Corrosion/irritation cutanée, Catégorie 1A; Lésions oculaires graves/Irritation oculaire, Catégorie 1; Corrosif pour les métaux, Catégorie 1  <b>ACIA:</b> Accepté  <b>Toxicity:</b> Non-toxique pour les humains et les animaux (LD50>9 000MG/KG, LC50>20MG/L). Non-toxique pour la vie aquatique à la dilution recommandée (LC50≥74MG/L).
<b>Point d'ébullition:</b> 100°C		
<b>Gravité spécifique (H2O = 1):</b> 1.072 à 20°C		
<b>% Volatile (p/p):</b> <1		
<b>Solubilité dans l'eau:</b> Complète		
<b>pH (tel quel):</b> 11.5-12.0		
<b>État physique:</b> Liquide		
<b>Viscosité:</b> 300-500 cps à 25°C		
<b>Apparence et odeur:</b> Liquide incolore, Sans parfum.		
La couleur peut varier grâce à l'origine naturelle de nos ingrédients		 <b>Certifié EcoLogo</b> UL 2759

Non-toxique	✓	Sans APE, NPE, NTA ou EDTA	✓	Tous nos contenants sont entièrement recyclables	✓
Biodégradable selon l'OCDE 301D	✓	Sans carcinogène	✓	Nos bouteilles de 4 L sont fabriquées avec un minimum de 25% de fibres post-consommateur	✓
Non-corrosif pour les yeux et la peau	✓	Non réglementé par le Transport des Marchandises Dangereuses (TMD)	✓	Nos boîtes contiennent un minimum de 50% fibres recyclées	✓
Sans phosphate	✓	Efficace en eau froide	✓	Nos étiquettes sont imprimées avec des encres végétales approuvées par la FDA	✓
Sans ammoniacque	✓	Réduire, Ré-utiliser, Recycler	✓		
Sans javellisant	✓				

