# Fiche Technique

Version: 1.0 Date d'émission : 28/04/2022 Date de révision: 28/04/2022

## PLANCHA

### PROPRIETES

**PLANCHA** est un produit destiné à éliminer les accumulations de graisses, d'huiles. C'est un nettoyant spécialisé adapté aux besoins rencontrés dans les cuisines. Il est utilisé pour le nettoyage des planchas, des surfaces inox, des fours, grilles…

### MODE D'EMPLOI

**PLANCHA** doit être appliqué par pulvérisation sur des surfaces froides ou tièdes (50 à 70 degrés). Après un temps d'action de quelques minutes (variable en fonction de l'encrassement du support), rincer et essuyer à l'aide d'une lavette.
Avant toute utilisation, il est conseillé de faire un test de compatibilité du produit avec les éléments pouvant se trouver à son contact.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| | | |
|---|---|---|
| Aspect | : | Liquide limpide |
| pH | : | 13,5 ± 0,5 |
| Stockage | : | Tenir à l'abri de la chaleur, du froid et de la lumière. |
| Composants | : | Moins de 5% d'agents de surface non ioniques. |

### CONDITIONNEMENT

Vaporisateurs de 750ml, bouillote 1L et jerricans de 5L.

### PRECAUTIONS D'EMPLOI

Tenir hors de portée des enfants. Produit professionnel.
Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

*Ces informations données à titre indicatif sont basées sur nos connaissances actuelles.*
*Elles ne devraient en aucun cas engager notre responsabilité.*