PULI FORNO ®

SGRASSANTE E DISINCROSTANTE FORTE PER FORNI DA CUCINA E BARBECUE

Guida per l'utente

DESCRIZIONE:

Soluzione alcalina forte in forma gel.

CAMPI D'IMPIEGO:

Per la pulizia straordinaria di forni, barbecue, pentole e pirofile fortemente incrostate da sostanze grasse e nerofumo.

PRESTAZIONI:

PULI FORNO è un detergente alcalino forte in gel specifico per la pulizia straordinaria di forni da cucina, vetri, barbecue, pentole e pirofile fortemente incrostate.

PULI FORNO:

- pulisce, sgrassa e disincrosta le superfici da sostanze grasse, croste nere di depositi carboniosi e nerofumo, pulendole in profondità attraverso l'azione meccanica;
- non contiene solventi, è inodore e biodegradabile;
- è un prodotto in gel e può essere facilmente applicato su superfici verticali;
- ha un potere sgrassante prolungato nel tempo e può essere applicato più volte senza rovinare le superfici, fino alla completa rimozione delle incrostazioni;
- si rimuove facilmente e non lascia odori sgradevoli anche dopo la rimozione del prodotto.

ISTRUZIONI PER L'USO:

Indossare guanti ed evitare il contatto con pelle e occhi. Il prodotto si usa puro.

Pulizia straordinaria su superfici mediamente incrostate:

- Stendere il prodotto sulla superficie con carta o pennello in fibre plastiche e lasciarlo agire 30-60 minuti;
- Passato il tempo di contatto, strofinare in funzione dell'incrostazione da rimuovere con tampone per forno e spugna ruvida da cucina;
- Successivamente, rimuovere il prodotto dalla superficie con carta assorbente;
- Infine risciacquare la superficie con abbondante acqua;
- Ripetere l'applicazione se necessario.

Pulizia straordinaria su superfici fortemente incrostate da croste nere:

- Stendere il prodotto sulla superficie con carta o pennello in fibre plastiche e lasciarlo agire 6-12 ore;
- Passato il tempo di contatto, per rimuovere l'essiccazione bianca del prodotto, applicare il prodotto disincrostante SANI-KAL BIO e strofinare tenacemente in funzione dell'incrostazione con tampone per forno e spugna ruvida da cucina;
- Successivamente, rimuovere il prodotto dalla superficie con carta assorbente;
- Infine risciacquare la superficie con abbondante acqua;
- Ripetere l'applicazione se necessario.

PRECAUZIONI:

- usare guanti ed evitare il contatto con la pelle e gli occhi;
- non usare PULI FORNO su forni a microonde, fornetti in alluminio non verniciato smaltato.

NOTE:

Le nostre indicazioni si basano sulle conoscenze attuali della ricerca ed hanno lo scopo di dare le migliori indicazioni all'acquirente-utilizzatore. Comunque tali indicazioni richiedono esami e prove preliminari ai campi di utilizzazione, ai tipi di materiali presenti ed alle varie condizioni di applicazione. L'utilizzatore decide in autonomia sull'idoneità e sul campo d'impiego. MARBEC Srl non si assume nessuna responsabilità nell'uso scorretto dei suoi prodotti. Rev6-Ver280122

AVVERTENZE:

CONFEZIONE:

- 1 Kg Barattolo PE – scatola 6 pz.
- 1 Kg Barattolo PE + Tampone Forno Nero

RESA:

- In funzione dello sporco.

DATI TECNICI:

- Stato fisico: liquido gelatinoso
- Peso specifico (g/cm3): 1,09
- pH: 14
- Punto di fiamma (ASTM): non infiammabile
- Solubilità in acqua: parzialmente solubile in acqua.

STOCCAGGIO:

Conservare il prodotto ben chiuso fuori dalla portata dei bambini, in ambiente ben aerato e fresco e non esposto per lungo tempo ai raggi solari.

PERIODO DI CONSERVAZIONE: Il prodotto così conservato ha una vita utile di 5 anni.

MARBEC SRL

Via Croce Rossa 51
51037 - Montale PT
Italia

ASSISTENZA CLIENTI

Tel +39 0573959848
Whatsapp +39 3348578502
Email contatti@marbec.it