DECARAM

Solubilisant, nettoyant des graisses cuites.

Utilisation(s)

Nettoyage interne et externe des fours, casseroles, friteuses, hottes…

Nettoyage des graisses recuites tant alimentaires qu'industrielles.

Particularité(s)

Biodégradable à plus de 90%.

Ininflammable.

Produit conçu pour nettoyer du matériel alimentaire.

Agit à chaud (50-60°C) et à froid.

Sans attaque des métaux ferreux, inox, émail, plastiques…

Mode d'emploi

Intérieur des fours : appliquer DECARAM pur sur les parois à dégraisser, laisser agir 15 minutes, rincer (si le four est à une température de 50°C, l'action du DECARAM sera plus rapide).

Intérieur des friteuses : mélanger DECARAM à 4 ou 5 volumes d'eau, faire bouillir et rincer.

Dégraissage léger : se dilue jusqu'à 15 fois son volume.

Précaution(s)

Produit corrosif, utiliser des gants.

Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium.

Remarque(s)

RESERVE A UN USAGE PROFESSIONNEL