EUROSICURA GRUPPO SRL

Via Umbria 27 (zona Autoporto Pescarito) 10099 San Mauro Torinese (TO) – ITALIA Tel. +39.011.8968440 – Cell. +39.346.1431764 Fax +39.011.2231471 www.eurosicuragruppo.com – info@eurosicuragruppo.com



Rev. 01 / 2018

Scheda Tecnica

CREMA DISINCROSTANTE MULTIFUNZIONE TUTTO CUCINA BISTECCHIERE, PENTOLE, TAGLIERI, FORNELLI

Cod. Art. VPN416

Descrizione

Per pulire e sgrassare bistecchiere, pentole, taglieri, fornelli, friggitrici, piastre di cottura, friggitrici, impastatrici, affettatrici, griglie, piani di lavoro, stoviglie, posate, piatti di bilance, lavandini in acciaio inox e ceramica ecc..

Elimina gli odori di aglio, cipolla, pesce, formaggio, carne, frittura, ecc. dalle superfici trattate.

Caratteristiche Tecniche

Aspetto: Crema granulosa

pH: 6,0 ± 1,0
Odore: Caratteristico
Idrosolubilità: Completa

Contiene (Reg. CE 648/2004)

Estratti vegetali, derivati vegetali, sale purissimo per alimenti, tensioattivi non ionici <5%, aroma. Senza fosfonati, senza fosfati, senza enzimi, senza sequestranti, senza acidi, senza solventi VOC (Composti organici volatili) definiti dalle direttive Europee 1999/13/CE e 2004/42/CE. Biodegradabile.

Etichettatura

La miscela non è considerata pericolosa in accordo con il Regolamento CE 1272/2008 (CLP)

Consigli di prudenza (Reg. CE 1272/2008 CLP)

Tenere fuori dalla portata dei bambini. In caso di contatto con gli occhi, sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare. Prodotto da non ingerire.

Istruzioni per l'uso

Applicare sulla superficie, strofinare con panno o spugna umidi, lasciare agire e risciacquare.