

# DECAMOUSSE



## MOUSSE DECAPANTE ALIMENTAIRE

### AVANTAGES

DECAMOUSSE **dissout rapidement** les graisses. La mousse adhérente **permet d'éliminer** les dépôts gras. En aérosol, DECAMOUSSE est prêt à l'emploi.

Compte tenu de sa composition et conformément au décret 73-138 du 12 février 1973, DECAMOUSSE peut être utilisé, lorsqu'il est suivi d'un rinçage, pour le nettoyage des surfaces destinées à entrer en contact avec des denrées alimentaires dans le cadre d'un usage domestique et assimilé (*collectivités*).

### UTILISATIONS

DECAMOUSSE nettoie facilement les fours, rôtissoires, grilles, vitres de cheminées, ...

### MODE D'EMPLOI

Utiliser DECAMOUSSE de préférence **sur surfaces tièdes** (*dans le cas d'un four, il est conseillé de le préchauffer quelques minutes et de l'éteindre*).

**Agiter** l'aérosol avant utilisation.

**Pulvériser uniformément** la mousse par fines couches à environ 20 cm de la surface à traiter.

**Laisser agir** 15 à 20 mn. **Rincer** ensuite avec une éponge humide.

**Essuyer** avec un chiffon sec.

**Renouveler** l'opération si nécessaire.

### CARACTERISTIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Densité :	1
Hydrosolubilité :	Soluble
Volume net :	500 ml
Produit actif :	Mélange de tensio-actifs et d'hydroxyde de sodium
Teneur en soude :	< 4,5 %
Gaz propulseur :	Butane
Mention d'avertissement :	DANGER 
Classements CLP :	SGH05  SGH02 

Conditionné  
  
en France

### PRECAUTIONS D'EMPLOI

Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

Port de gants conseillé.

NOTA : Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.

NOTA : Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non-conforme à nos instructions.

Quelques références complémentaires :

COLOR CLEAN HACCP ♦ DP 98 N ♦ MICROFIBRES CLASSIQUES ET POWERLAVE ♦ ECOPONGE DUO



V02 du 02/06/2023