

DECACIDE

DETARTRANT ALIMENTAIRE

AVANTAGES

Recommandé pour le détartrage de **matériels alimentaires**. Détartrage de l'**Inox**. Elimine les dépôts calcaires. Simple d'utilisation. **Agit rapidement**.

UTILISATIONS

Détartrage de matériels alimentaires (*percolateurs, cafetières, ...*). **Détartrage** de l'**Inox** (*cuves de lave vaisselle, lave linge, fers à repasser, ...*). **Elimination** des dépôts calcaires autour des robinets et sur les parois des sanitaires (*lavabos, baignoires, douches, ...*).

MODE D'EMPLOI

DECACIDE peut être dilué dans l'eau à raison de **10 à 25%**.

En bain : Immerger les pièces à détartrer pendant une dizaine de minutes, puis les rincer à l'eau claire.

En pulvérisation : Pulvériser la solution sur les surfaces à traiter ; attendre quelques minutes avant de les rincer à l'eau claire. Recommencer l'opération si nécessaire.



CARACTERISTIQUES

Aspect :	liquide incolore
pH :	0 – 1
Odeur :	acide
Densité :	1,18 ± 0,01
Inflammabilité :	inflammable
Solubilité :	soluble dans l'eau
Mention d'avertissement :	DANGER 
Classements CLP :	SGH05

Fabriqué



en France

PRECAUTIONS D'EMPLOI

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

Eviter les rayons directs du soleil, les températures extrêmement élevées ou extrêmement basses.

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 :

PISTONET ♦ PISTO MOUSSE ♦ COLOR CLEAN HACCP ♦ MICROFIBRES CLASSIQUES ET POWERLAVE



V01 du 24.09.2015