

# SPÉCIFICATION TECHNIQUE

## NETTOYANT-DEGRAISSANT POUR FOUR

Le nettoyant-dégraissant pour four est un liquide alcalin doux qui convient pour le nettoyage manuel des surfaces très sales dans la cuisine et le galley d'un avion. Ce produit prêt à l'emploi peut être utilisé pour éliminer tous types de graisses et de résidus séchés sur les équipements de cuisine tels que les fours, les grilles, les hottes de cuisine et l'intérieur des lave-vaisselle. Grâce à sa composition spéciale, cette formulation non caustique peut être appliquée sur la plupart des plastiques et des métaux (y compris l'aluminium).



**CERTIFICATION** ASTM F483  
Total Immersion Corrosion Test for  
Aircraft Maintenance Materials

### PROPRIÉTÉS

Etat physique à 20°C	Liquide
Couleur	Jaune
Odeur	Caractéristique
Valeur pH	> 12,0
Solubilité dans l'eau	Totale
Densité (20°C)	≈ 1,03

**DISPONIBLE EN** 🇪🇺 Bouteille spray de 2 litres  
(pulvérisateur à gâchette mousse)

### SÉCURITÉ

Pour usage professionnel uniquement.  
Conserver dans les récipients originaux fermés, à l'abri des températures extrêmes. Consultez la fiche de données de sécurité (FDS) avant l'utilisation. Durée de conservation: 36 mois.

### APPLICATION

- Le produit est utilisé pur.
- Assurez-vous que la température est inférieure à 70 °C.
- Pulvérisez le produit sur la surface à l'aide de la gâchette mousse.
- Laissez agir pendant 10 à 30 minutes selon le degré de saleté.
- Enlevez les dépôts qui se détachent avec une lavette.
- Rincez à l'eau claire
- Laissez sécher à l'air libre.

Your reliable partner in aviation chemicals.

