

DÉGIVRANT ULTRA-RAPIDE - réf VC902

— CARACTERISTIQUES

- Composition : Alcool – Sels minéraux - Agents mouillants.
- Aspect : Liquide translucide.
- Ph 6 à 8.
- Odeur : éthérée.
- Code douanier : 29051200

— UTILISATION

Permet de dégivrer très rapidement les freezers et congélateurs ce qui permet aux aliments de ne pas se décongeler.

— MODE D'EMPLOI

Retirer les aliments des endroits à dégivrer.

Débrancher l'appareil ou mettre le thermostat à zéro-attendre environ un quart d'heure, ensuite pulvériser le dégivrant ultra rapide sur la glace.

Laisser agir de 5 à 10 minutes selon l'épaisseur, porte ouverte.

Décoller la glace à l'aide d'une spatule ou d'un couteau à bout rond.

La glace se détache aisément sous forme de plaque.

Profitez-en pour nettoyer l'appareil à l'aide de notre Frigonett, nettoyant bactéricide.

Rebrancher l'appareil.

Remettre les aliments.

— SÉCURITÉ ET RECOMMANDATIONS

S2 Ne pas laisser à la portée des enfants.

S26 En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

S51 Utiliser seulement dans des zones bien ventilées. Pour une bonne utilisation du produit, il est nécessaire de débrancher les appareils.

Produit autorisé dans le nettoyage des ustensiles pouvant entrer avec l'alimentation humaine.

En cas d'urgence : liste des 10 centres anti-poison : INRS : 01.45.42.59.59

— CONDITIONNEMENT

carton de 6 x 500 ml (réf VC902-500)

SANIPERFEX