



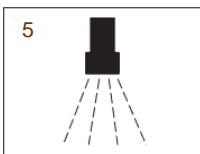
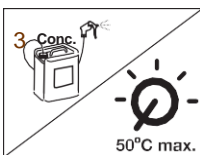
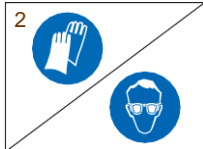
Rivonit DÉCAPANT POUR FOURS ET FRITEUSES

Rivonit est un décapant alcalin pour grils, fours, plaques, rôtissoires, salamandres, friteuses, ... Il élimine rapidement les graisses séchées et carbonisées par émulsion et saponification. Les tensio-actifs complètent cette action en favorisant le contact salissures-produit et assurent un effet dispersant.

- **Propreté** – agit chimiquement, il n'est pas nécessaire de frotter.
- **Sécurité** – n'altère pas les surfaces traitées dans le respect des conditions d'utilisation.
- **Efficacité** – se rince très facilement.



MODE D'EMPLOI



1. Se reporter au plan d'hygiène et à l'étiquette du produit.
2. Portez des gants et des lunettes de protection lorsque de l'utilisation de **Rivonit**.
3. Vaporiser **Rivonit** sur la surface encore chaude (max. 50 °C).
4. Laisser agir 15 à 20 minutes. Lorsqu'il est appliqué sur une surface froide, le temps d'exposition est prolongé à 1 heure.
5. Rincer abondamment à l'eau et laisser sécher.

Rivonit ne doit pas être utilisé sur des surfaces sensibles aux alcalis., par ex. laques, verre, vitrocéramique, aluminium, ... Vérifier la compatibilité avec les matériaux sur une zone peu visible.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel !
Il est déconseillé d'utiliser **Rivonit** sur l'aluminium.

SÉCURITÉ

Ne pas mélanger avec d'autres produits. Pour plus d'informations et des instructions de sécurité, consulter l'étiquette du produit et la fiche de données de sécurité.

STOCKAGE

Conserver à une température comprise entre 0°C et 35°C.

CONDITIONNEMENT

2 x 5 L – code article : 9014880