

FORNADO



CARATTERISTICHE

FORNADO è uno sgrassante rapido per forni.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

Spargere il prodotto, usando una spugna o un pennello e usando guanti adatti, direttamente sulla superficie da trattare, preferibilmente calda (40°/50° C). Lasciare agire per alcuni minuti. Ripetere se necessario l'operazione fino ad ottenere superfici pulite e brillanti. Sgrassa e deodora forni, piastre di cottura, grills, tortiere ecc. Non usare su superfici di alluminio, zincate o verniciate.

COMPOSIZIONE CHIMICA

(REG. CE 648/2004): <5% Tensioattivi anionici, Alchilpolietossi, Solfato di Sodio; 5-15% Idrossido di Sodio, Glicoleteri.
ALTRI COMPONENTI: stabilizzanti, coloranti, acqua c.b. a 100.

ESSENZE: assenti. **ODORE:** acre.

AVVERTENZE

- Il prodotto può inquinare i mari, i laghi e i fiumi - Non eccedere nell'uso - Contiene idrossido di sodio soluzione <10% - Non contiene Fosforo (P) non soggetto alla legge 07/86 - Conservare fuori dalla portata dei bambini - In caso di contatto con gli occhi, sciacquare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico - Togliersi di dosso gli indumenti contaminati - Usare guanti adatti e proteggersi gli occhi e la faccia - Biodegradabilità 90% (Artt. 2 e 4 L. 26/04/83 n° 136) - Prodotto per uso professionale - Non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso - Scheda di sicurezza disponibile su richiesta al N° tel. 3389192071.



FORMATI DISPONIBILI



5 L
10 L
25 Kg

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

- Centro Antiveleni di Roma (osp. A. Gemelli):
tel. 06 3054343
- Centro Antiveleni di Milano (osp. Niguarda):
tel. 02 66101029



INFORMAZIONI SOCIETA' PRODUTTRICE

RDC di Rinaldo De Castris, Via Vittorio Veneto 22, 00030 Montelanico (RM), Tel. 338.2297728, www.detersivirdc.it
 P.IVA: 06637461002 Azienda autorizzata dall'Istituto Superiore della Sanità ai sensi del D. lg. 06/02/2009 n. 21