FICHE TECHNIQUE

Dipp n°02 - 1x5L degraissant cuisine graisses tenaces surpuissant

Ref. · Version 2026.1 · Révision du 07/10/2026

Description et applications

Le Dipp n°02 est un dégraissant périodique très concentré qui décompose et élimine efficacement huiles, graisses incrustées et salissures carbonisées. Idéal pour nettoyer fours, grils, plaques de cuisson, friteuses, bacs, hottes, filtres de hotte, fourneaux, poêles, casseroles, barbecues, sols et inox.

Mode d'emploi et dosage

Diluer dans l'eau selon le degré de salissure (voir l'étiquette) ou appliquer pur sur les graisses tenaces. Laisser agir, frotter puis rincer soigneusement à l'eau claire. Porter des gants et des lunettes de protection.

Caractéristiques

Aspect	Liquide
Couleur	Incolore à jaune pâle
pH	13,7
Densité	1,051 kg/L.
Solubilité dans l'eau	Entièrement soluble
Conditionnement	1 x 5 L
Stockage	Conserver le produit dans son emballage d'origine, bien fermé, à l'abri de la chaleur et du gel.

Cogam SA · Gieterijstraat 49, 1601 Ruisbroek · TVA BE0408257756
Tél. 023337100 · info@cogam.be · www.cogam.be

Les informations de cette fiche sont données de bonne foi, sur la base de nos connaissances à la date de révision. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de vérifier l'adéquation du produit à son usage.