

YOUR GUIDE
TO POWERFUL
CLEANING

Pro Formula

Diversey



**VOUS AVEZ DES RÉSIDUS D'ALIMENTS
CARBONISÉS DIFFICILES A ELIMINER ?**

**NOUS AVONS CIF
PROFESSIONNEL
FOURS & GRILS**



Rendez-vous sur : proformula.com/fr/

ELIMINE EFFICACEMENT LES GRAISSES TENACES ET LES RÉSIDUS CARBONISÉS

PRINCIPAUX AVANTAGES

- Élimine les graisses tenaces et les résidus alimentaires carbonisés
- Produit non classé dangereux
- Non inflammable

COMMENT L'UTILISER ?

ETAPE 1



Ventilez la zone. Préchauffez le four à 50-70°C. Éteindre l'équipement avant application.

ETAPE 2



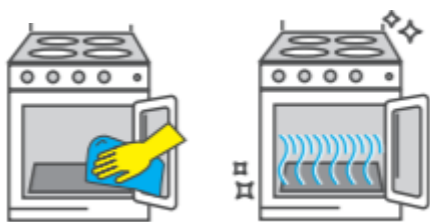
Essuyez la base du four avec du papier absorbant humide pour enlever les débris.

ETAPE 3



Pulvérisez Cif Fours & Grils uniformément dans le four chaud. Ne pas pulvériser sur les ventilateurs. Fermez la porte et laissez agir pendant 20 à 30 minutes.

ETAPE 4



Essuyez les résidus de nourriture, les graisses et autres saletés à l'aide un chiffon humide. Rincez deux fois avec une eau propre et laissez sécher à l'air libre.

ETAPE 5



Préchauffez le four 10 min avant utilisation.
Remarque : Si le four n'a pas été nettoyé régulièrement, plusieurs applications peuvent être nécessaires pour éliminer les dépôts les plus tenaces.

Conditionnement

6 x 750ml

Certifications



Pro Formula – la solution professionnelle vers une hygiène irréprochable

Un environnement parfaitement propre est l'élément indispensable pour une expérience client réussie. C'est pour cela que Pro Formula a été co-créée par Diversey et Unilever. Une gamme complète de solutions d'hygiène formulées spécialement pour les professionnels et associées à des marques de confiance connues. Que vous soyez dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration ou de la santé, nous avons des solutions pour répondre spécifiquement à tous vos besoins et vous apporter les meilleurs résultats dès la première utilisation.

