



### Produits d'entretien pour les pièces en fonte

Le noir de four redonne à la fonte ou aux métaux ferreux des cuisinières ou des barbecues un aspect neuf.

### Avantages et propriétés

Comme une crème

S'applique facilement avec un chiffon

Donne à la fonte un aspect de patine naturelle

Inodore

### Domaines d'application

Protège les pièces et inserts en fonte et en métal des fours, cuisinières ou barbecues. Utiliser avec parcimonie et polir complètement.

### Tests et homologations

./.

### Application

Utiliser le noir de four avec parcimonie, appliquer avec un chiffon doux, laisser sécher quelques minutes, polir avec un chiffon ou une brosse, essuyer le surplus avec un chiffon ou laver à l'eau savonneuse.

### Observations

La crème lustrante donnera un aspect patiné noir jusqu'à la prochaine utilisation de votre appareil.

### Durée de conservation et stockage

Se conserve 4 ans dans son emballage d'origine non ouvert et dans des conditions normales d'humidité.  
stocker à une température de +5°C à +25°C

### Numéro d'article, récipients et unités de conditionnement

N° de réf. Art.	Article	PCB
11502	Pot de 220 ml	6
11500	Tube de 100 ml	6

### A noter

Les informations contenues dans cette fiche technique ont été rédigées en toute bonne foi et correspondent au résultat des mesures effectuées dans nos laboratoires. Compte tenu du grand nombre de matériaux différents, des différences de qualité existantes et de la diversité des méthodes de travail, nous recommandons aux utilisateurs d'effectuer des tests dans les conditions réelles d'utilisation avant de les utiliser. Le présent document peut être modifié sans préavis en fonction de l'évolution des produits ou de l'état de nos connaissances. Nous vous recommandons donc de vérifier si vous disposez de la dernière version avant de l'utiliser.

### Précautions d'emploi, sécurité et santé

La fiche de données de sécurité est disponible par Internet sur [www.fermit.de](http://www.fermit.de)