

NETTOYANT INOX



CONFORME CONTACT ALIMENTAIRE

- Protège et fait briller
- Évite l'oxydation
- Supprime la redéposition de la poussière. Empêche l'adhérence des graisses.
- Produit spécialement étudié pour l'entretien des surfaces inox, chrome et aluminium, brillantes et satinées.
- Supprime les traces de doigts, les auréoles, les salissures diverses sans rayer.
- Laisse un film protecteur.

I - Mode d'emploi :

- Agiter avant l'emploi.
- Vaporiser à 20 cm de la surface à traiter.
- Essuyer avec un chiffon doux, sec et non pelucheux dans le sens de polissage du métal.
- Essuyer à nouveau pour faire briller.
- **En utilisation comme agent de glissement :** pulvériser sur la surface à traiter et ne pas essuyer.
- N'agresse pas le caoutchouc.
- En cas de contact alimentaire, rincer l'eau potable.

II - Lieux d'utilisation :

- Cuisines collectives et de restaurant, boucheries, boulangeries, cafés
- Industrie agro-alimentaire, industrie vinicole
- Robinetterie, ascenseurs, escalators, portiques, etc..

III - Conditionnement :

- Unité de conditionnement (U.C) : Aérosol
- Boîtier fer blanc, diamètre 57 mm / Hauteur 257 mm.
- Volume nominal : 650 ml / Volume net : 500 ml.

IV - Précautions d'utilisation :

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.
Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

