



HYGIENE DE LA CUISINE

SPÉCIAL INOX

Produit d'hygiène développé pour nettoyer et faire briller toutes les surfaces en inox.



Nettoie, détartre et rénove

PROPRIÉTÉS :

Nettoyant performant, il élimine le tartre et rénove les surfaces en leur redonnant éclat et brillance. Adapté aux inox, émail et chrome, il s'utilise sur chariots, étagères, hottes, réfrigérateurs et autres équipements. Convient aux surfaces en contact avec les aliments (rinçage obligatoire).

DOSAGE :

Prêt à l'emploi. Appliquez-le sur la surface à traiter, frottez avec une lavette humide, puis rincez abondamment à l'eau claire. Pour une finition impeccable, essuyez avec un chiffon sec. À manipuler avec précaution.

PRECAUTIONS D'EMPLOI & STOCKAGE :

Les recommandations complètes relatives aux précautions de stockage, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de sécurité du produit, disponible sur demande.

Respecter les précautions d'emploi.

LEGISLATIONS :

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004).

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).

Uniquement pour usage professionnel.

CARACTÉRISTIQUES :

Aspect : Liquide limpide jaune

Ph : 2.505 +/- 0.495

Densité à 20° : 1.1 g/cm3 +/- 0.02

Parfum : Note de citron

CONDITIONNEMENT :

Carton
6x750ML

Ref. ADISCO
114242

Ref. Fournisseur
622991



Danger



ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3^{ème} millénaire
69800 SAINT PRIEST
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr



L'hygiène professionnelle