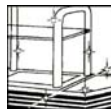


journalier

CONTACT
ALIMENTAIRE



Nettoyant brillant désinfectant INOX

S'utilise sur toutes surfaces inox telles que hottes, batteries de cuisine, tables de cuisson et de travail, citernes à vin, matériel de stockage.

Ravive la brillance. Ne raye pas. Nettoie en profondeur.

→ Données

Aspect	pH	Couleur
Liquide limpide	< 2	incolore

→ Mode d'emploi :

Produit prêt à l'emploi.

Pulvériser directement sur le support, ou appliquer avec un chiffon d'essuyage.

Laisser agir quelques minutes. Rincer à l'eau claire.

Essuyer avec un chiffon propre.

→ Précautions :



Xi - Irritant

Irritant pour les yeux et la peau.

Réservé à un usage professionnel.

Ne pas avaler. Conserver hors de la portée des enfants.

Produit stable 12 mois dans son emballage d'origine fermé et stocké entre 5°C et 40°C.

→ Composition :

< 5 % tensioactifs amphotères

< 5 % acide lactique

< 5 % séquestrant

→ Normes / Législation :

NF EN 1276 Bactéricide Concentration 1% - Température 20°C - Temps de contact 5mn
Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Enterococcus faecalis

NF EN 1275 Fongicide Concentration 1% - Température 20°C - Temps de contact 5mn
Candida albicans, Aspergillus Niger (en 15mn)

Produit conforme à l'arrêté du 8/9/1999 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Formule déposée au centre anti-poison de PARIS. Tel : 01 40 37 04 04

→ Emballage :

Carton de 12 pulvés de 750 mL

cuisine

PERFORMANCE HYGIENE

Matériels de nettoyage et Produits d'entretien

Av. de la Forêt - 33320 EYSINES - Tél. 05 56 16 40 08