



suma[®] Inox

D7.1

Produit d'entretien pour l'inox

Description

Suma Inox D7.1 est un produit prêt à l'emploi pour le nettoyage et l'entretien des surfaces en inox, qui ne sont pas utilisées pour la préparation des aliments.

Propriétés principales

Suma Inox D7.1 est un produit spécialement conçu pour l'entretien des surfaces en inox, qui ne sont pas destinées à la préparation des aliments, comme les réfrigérateurs, les portes de congélateurs, les chariots et les lavevaisselle. Le mélange spécial d'huiles permet de protéger et de faire briller les surfaces.

Avantages

- Fait briller les surfaces en inox
- Elimine les traces du surface en inox et maintient un aspect net
- Résiste aux traces de doigts et aux gouttes d'eau pour maintenir un aspect net pendant plus longtemps

Mode d'emploi

Suma Inox D7.1 est prêt à l'emploi et doit être pulvérisé sur un chiffon propre et sec ou sur du papier jetable. Veiller à ce que la surface à traiter est sec, puis polir. S'il s'agit de grandes surfaces à nettoyer, vaporiser directement sur la surface et polir à l'aide d'un chiffon propre et sec ou l'aide du papier.

Données techniques

Aspect : Liquide blanc crémeux

Poids spécifique (g/ml; 20° C) : 0.94

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne doivent pas être considérées comme des spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et l'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité.

Stockage : Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Inox D7.1 est adapté à tous les matériels généralement rencontrés dans les cuisines.

Législation

Uniquement pour usage professionnel

