SST CLEANER

74-56



DESCRIPTION:

Nettoyant inox avec approbation NSF. Enregistrement NSF: A7, C1 170801

Convient pour le nettoyage et l'entretien des appareils et installations de cuisine dans l'industrie alimentaire, ainsi que dans les secteurs de la métallurgie et de l'automobile. Les inscriptions imprimées ou gravées (comme sur les équipements de cuisine ou les ascenseurs) restent intactes.

Ingrédients: <5 % tensioactifs non ioniques, 15-30 % hydrocarbures aliphatiques.

DIRECTIVES D'UTILISATION:

Vaporiser sur la surface sèche et répartir avec un chiffon doux. Après un court temps d'action, essuyer à sec et polir avec un chiffon propre. Ne pas appliquer sur des surfaces chaudes ni laisser sécher. Toujours tester la compatibilité avec la surface avant utilisation.

Dans l'industrie alimentaire : Rincer la surface avec de l'eau potable après le nettoyage.

Consigne de sécurité : Respecter les indications figurant sur l'étiquette.

Consignes de sécurité: Respecter les indications figurant sur l'étiquette, non inflammable.

Stockage: Protéger du gel.

PROPRIÉTÉS ET AVANTAGES:

• Nettoie, protège et entretient les surfaces en acier inoxydable mat et poli, aluminium, métaux non ferreux, verre et plastique.

• Élimine la saleté, la poussière, les empreintes digitales, l'huile et les légers dépôts de calcaire.

• Protège les surfaces haut de gamme et laisse un film protecteur sec, brillant, sans traces et résistant au toucher.

- Prêt à l'emploi, simple et utilisable de manière universelle.
- Sans étiquetage de danger.
- Effet antistatique.
- Sans silicone.
- Fabriqué en Allemagne.



Content	Туре	ArtNo	
960 ml [32.46 fl.oz.]	spray	74-5601	12
4 l [1.06 gal.]	bouteille	74-5604	4
20 l [5.28 gal.]	bidon	74-5620	1



