

Produit d'entretien pour l'inox

Description

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

Propriétés principales

Suma Inox D7 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 lave-vaisselle. Le mélange spécial d'huiles permet de protéger et de faire briller les surfaces.

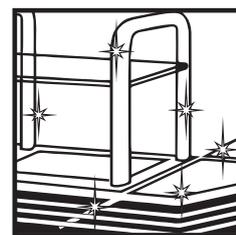
Avantages

- Elimine les taches de la surface et procure une brillance uniforme à la surface en acier inoxydable
- Forme une couche antiallure afin que l'aspect brillant soit conservé pendant plus longtemps
- Empêche que les traces de doigts et les gouttes d'eau ne se dessèchent à la surface
- Convient parfaitement à l'acier inoxydable qui entre en contact avec de l'eau

Mode d'emploi

Suma Inox Classic D7 est un produit prêt à l'emploi qui doit être appliqué sur la surface à traiter à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veiller à une répartition uniforme du produit sur la surface et éliminer l'excès de produit. Frotter la surface avec un chiffon sec et doux pour obtenir une brillance profonde.

Ne pas utiliser sur les surfaces en contact avec les aliments. Ne pas mélanger le produit avec de l'eau.





suma[®] Inox Classic

D7

Données techniques

Aspect: Liquide limpide

Densité relative (20°C): 0,85

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet) qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com. Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suma Classic Inox D7 est sûr à l'emploi sur toutes les surfaces en acier inoxydable généralement rencontrées dans les cuisines. Ne pas utiliser sur des surfaces de préparation des aliments.