

Nettoyage et protection de l'inox

Description

Suma Inox D7.1 est un produit prêt à l'emploi pour l'entretien et le nettoyage des surfaces en inox légèrement souillées, non destinées à la préparation des aliments.

Propriétés principales

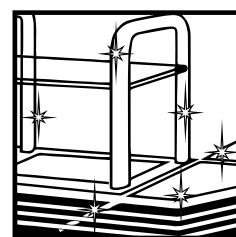
Suma Inox D7.1 contient un mélange spécial d'huile et d'agents tensioactifs offrant une protection longue durée et une brillance aux surfaces en inox telles que les portes de réfrigérateurs, les congélateurs, les machines à glace et les machines à laver.

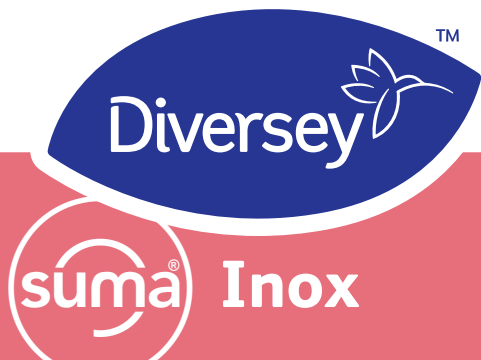
Bénéfices

- Fait briller toutes les surfaces en inox
- Laisse un film protecteur sur les surfaces
- Résiste aux traces de doigts pour un aspect net plus longtemps
- Laisse les surfaces propres et non-collantes
- Simple à utiliser grâce à son conditionnement en pulvérisateur

Mode d'emploi

Suma Inox D7.1 est prêt à l'emploi. Il s'utilise pur. Pulvériser le produit sur une chiffonnette douce et sèche ou un tissu en papier. Vérifier que les surfaces à traiter sont bien sèches avant de les polir.





D7.1

Données techniques

Aspect: Liquide laiteux, blanc

Valeur pH (pur): 8

Densité relative (20°C): 0,95

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

Toutes les informations de sécurité sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diverseys.com.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Inox D7.1 est adapté à tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine.