

CUISINE

APPLICATIONS

Spray destiné à l'entretien et à la protection des surfaces inox et chromées, brillantes ou satinées, en domaine alimentaire.

Ne pas appliquer sur les surfaces susceptibles d'être en contact direct avec des denrées alimentaires. Élimine instantanément les traces d'oxydation et laisse un film protecteur sur la surface nette et brillante.

MODE D'EMPLOI

Pulvériser le produit sur la surface sèche à entretenir. Essuyer avec un chiffon doux et sec dans le sens du polissage du métal.



FABRIQUÉ EN FRANCE

CARACTÉRISTIQUES

- Prêt à l'emploi
- Aspect : liquide huileux
- Couleur : incolore
- Odeur : faible
- Densité : 0.875 ± 0.005

COMPOSITION

- < 5% d'agents de surface non ioniques.

ÉTIQUETAGE HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- Ce produit est soumis à la réglementation CLP N°1272/2008. Produit classé IRRITANT.
- Respecter les précautions d'emploi.
- Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur le site www.groupeplg.com ou sur demande.



PRÉCAUTIONS D'UTILISATION & DE STOCKAGE

- Provoque une sévère irritation des yeux. Se laver à l'eau soigneusement après manipulation. Porter un équipement de protection des yeux. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Si l'irritation oculaire persiste : consulter un médecin.
- En cas d'urgence, contacter immédiatement le centre antipoison le plus proche, par téléphone au 01 45 42 59 59, ou un médecin. Conserver uniquement dans le récipient d'origine. Stocker à l'abri de la lumière, dans des conditions normales de température, à l'abri du gel, du plein soleil et de la chaleur.

NORMES & TESTS

- Biodégradabilité des agents de surface conforme au règlement CE N°648/2004 modifié.

UNIQUEMENT POUR USAGE PROFESSIONNEL

CODE	CONTENANCE	CONDITIONNEMENT		
		VENTE	COLIS	PALETTE
3 9 0 0 3 2	Pulvérisateur x500 ML	Pulvérisateur	x12 pulvérisateurs	x60 colis