

NET INOX



NETTOYANT PROTECTION INOX



NET INOX nettoie, protège et fait briller les surfaces en acier inoxydable

Admis en milieu alimentaire

RECOMMANDATIONS

Récipient sous pression.

Conserver hors de la portée des enfants (S2).

Conserver à l'écart de toute flamme ou source d'étincelles – Ne pas fumer (S36).

Ne pas vaporiser vers une flamme ou un corps incandescent (S100).

Ne pas percer après usage (S103).

Consulter la fiche de données de sécurité.

Usage réservé aux utilisateurs professionnels.



PROPRIÉTÉS

- Liquide de faible viscosité.
- Excellent pouvoir mouillant permettant l'élimination instantanée des poussières, du gras et des traces de doigts.
- Ne provoque pas de phénomène d'irisation.
- Admis en milieu alimentaire (conforme au décret du 27/10/75) : produit pouvant être utilisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.
- Préparation non inflammable.
- Point d'éclair = 80°C.
- Volume net = 97% de matière active.

UTILISATION

Nettoyage, entretien et protection des aciers inoxydables servant à la décoration des immeubles et des constructions diverses, des sanitaires et cuisines industrielles, machines agro-alimentaires, etc.

Elimination des traces de doigts sur tous les aciers inoxydables.

Restitue à l'acier inoxydable son brillant initial et laisse un film monomoléculaire de protection à tendance hydrophobe.

MODE D'EMPLOI

- Pulvériser **NET INOX** sur la surface à nettoyer, appliquer puis frotter avec un chiffon propre et sec.
- Essuyer sans attendre avec un chiffon sec dans le sens du polissage du métal.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter la fiche de données de sécurité.