



AERO 29

NETTOYANT INOX DE QUALITE ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES

- Compatible et étudié pour le nettoyage des surfaces chromées et inox ou satinées, en industries agro- alimentaire
 - Nettoie les traces de doigts, les salissures, les auréoles sans rayer
 - Laisse un film protecteur
 - Neutre - incolore
-

MODE D'EMPLOI

- Agiter l'aérosol, vaporiser à 15 - 20 cm de la surface à traiter
 - Essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux, dans le sens du polissage du métal.
 - Aérosol utilisable en toute position.
-

DOMAINES D'UTILISATIONS

- Abattoir
 - Charcuterie
 - Laiterie
 - Cuisiniste
 - Minoterie
 - Traiteur
 - Restaurateur
 - Collectivité
 - Boucherie industrielle
-

PRECAUTIONS D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

- Récipient sous pression à protéger des rayons solaires et de la chaleur
- Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C
- Ne pas percer ou brûler même après usage
- Ne pas vaporiser sur une flamme ou un corps incandescent

VOLUME NET 300
VOLUME BRUT 520