

LUSTRANT INOX

Réf 215

1. PROPRIETES :

Ce produit est un agent de brillantage de toutes surfaces inox ou polies, utilisable également sur les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. S'utilise sur les portes de réfrigérateur, les chariots, les machines à laver la vaisselle, les plans de travail...

Ce produit :

- ✓ redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine,
- ✓ protège les surfaces,
- ✓ maintient un aspect net et brillant.

Le lustrant inox est un produit prêt à l'emploi, il ne doit pas être mélangé avec de l'eau.

2. MODE D'EMPLOI :

Pulvériser le produit par petites quantités à 30 cm environ.
Essuyer et faire briller avec un chiffon propre et sec.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore
Densité :	0,83 +/- 0,2
Parfum :	Odeur douce
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Contient, parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Supérieur à 30 % : hydrocarbure aliphatique

4. CONDITIONNEMENT :

Carton 6 x 750 mL
Carton de 4 x 5 L

5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0215) : + 33 (0)3 83 32 36 36,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.com

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).

N° de révision 29-01-08