



FABRICATION
FRANÇAISE



B-INOX 2L

BRILLANTEUR INOX ALIMENTAIRE NSF

CARACTERISTIQUES

Le brillanteur inox est une huile paraffinique hautement raffinée utilisable en milieu alimentaire. Tous les composants de cette formulation aérosol ont été homologues par l'organisme américain NSF pour un contact fortuit avec les aliments. Caractéristiques Physico-chimique du produit actif: V Aspect : incolore, inodore V Point éclair > 55°C



DOMAINE D'UTILISATION

Le brillanteur inox convient parfaitement pour l'entretien et le traitement des surfaces inoxydables en contact avec les matériaux et denrées alimentaires. Il redonne la brillance et la propreté aux éléments traités (cuisines industrielles, fours, éviers inox, hottes, chaînes de fabrication alimentaire. .)

MODE D'EMPLOI

Agiter l'aérosol avant utilisation. Eliminer préalablement les salissures importantes. Vaporiser à 20 cm des surfaces à nettoyer. Essuyer avec un chiffon propre, sec et non pelucheux. Renouveler l'opération si nécessaire. Tous les produits alimentaires et les matériaux d'emballage doivent être retirés ou recouverts avant de l'utiliser. Les surfaces nettoyées doivent être rincées à l'eau potable. L'aérosol est utilisable dans les positions : tête en haut et tête en bas. Travailler en atmosphère ventilée.

RECOMMANDATIONS

Danger. Récipient sous pression: peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir hors de portée des enfants. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Ne pas perforer, ni brûler, même après usage. Ne pas respirer les aérosols. Utiliser seulement en plein air ou dans un endroit bien ventilé. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C/122°F. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est prévu.