



CREMINOXBRIL

Réf : NOX22

**CREME POLISSANTE
ALIMENTAIRE
EMAIL-INOX-METAUX**

AVANTAGES

- Ne raye pas
- Qualité alimentaire
- Facilité d'emploi
- Redonne l'effet miroir

PROPRIETES

- Dégraisse, nettoie et polit en une seule opération.
- Sans étiquette de toxicité.
- Ne raye pas les surfaces.
- Ne laisse pas de trace.
- Conforme à l'arrêté Ministériel du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

UTILISATIONS

CREMINOXBRILL est une crème blanche destinée au nettoyage des aciers inox, du cuivre, du laiton, des chromes, des aluminiums anodisés, des stratifiés lisses etc...

Elle redonne l'éclat du neuf aux surfaces polies ou vieilles peintures.

Elle est utilisable dans les collectivités, cuisines, hôtels-restaurants, chez les métalliers aluminium, inox etc.... mais aussi dans les transports en communs.

MODE D'EMPLOI

Agiter le flacon.
Verser un peu de **CREMINOXBRILL** pur sur une éponge humide et l'étaler en frottant.
Rincer à l'eau claire abondamment, et essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

CARACTERISTIQUES

- Aspect : crème liquide de couleur blanche
- PH pur : 2
- Densité : 1.15
- Pratiquement sans odeur

PRECAUTIONS ET SECURITE D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.chimie-technique-conseil.fr

Nota : notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute utilisation non conforme à nos instructions