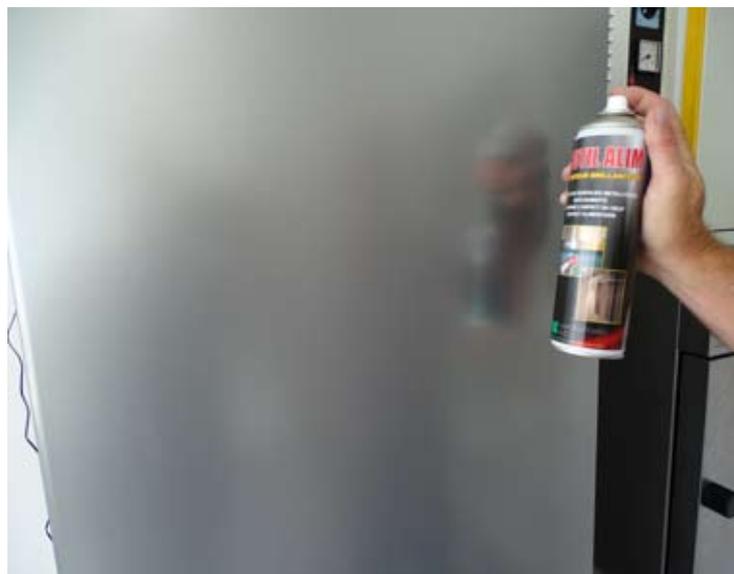


PROTIL ALIM - Gamme protection

RÉNOVATEUR PROTECTEUR ALIMENTAIRE EN AÉROSOL



- Nettoie, protège et fait briller toutes les surfaces traitées.
- Redonne l'aspect du neuf.
- Protège contre l'humidité.
- Dissout les tâches, efface les traces de doigts.
- pH neutre.
- N'attaque ni les métaux, ni les plastiques.
- Convient parfaitement pour l'émail, l'inox, les stratifiés...

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Produit conditionné en aérosol.
- Remplissage à 500 ml.
- Diffusion d'une solution nettoyante.
- Préparation à base d'huile polysiloxanique, de solvant alcoolique et d'agents nettoyants.
- Nettoie, protège et fait briller les surfaces traitées.
- Protège contre l'humidité.
- S'utilise sur aciers inoxydables, aluminium anodisé et chrome.
- pH neutre.
- Convient parfaitement pour l'émail, les stratifiés...
- Dissout les tâches, efface les traces de doigts, décolle les étiquettes papiers...

SECURITE / ENVIRONNEMENT :

- Extrêmement inflammable.
- **PROTIL ALIM AEROSOL** est dangereux : respecter les précautions d'emploi.

- Respecter les consignes générales relatives à l'utilisation de tout aérosol.
- Faire retraiter l'emballage vide par un prestataire agréé.
- Les composants de **PROTIL ALIM AEROSOL** sont sur la liste de l'Arrêté Ministériel du 19/12/13, relatif au produit de traitement du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI :

- Bien agiter avant l'emploi.
- Pulvériser **PROTIL ALIM AEROSOL** à 20 cm de la surface à traiter.
- Essuyer et lustrer avec un chiffon.
- Pour les petites surfaces, imprégner directement le chiffon.
- Avant tout contact alimentaire rincer.