



Optimum Inox

Lucidante per acciaio inox

Descrizione

Optimum Inox è un lucidante cremoso pronto all'uso per superfici in acciaio inox non a diretto contatto con alimenti, che svolge una leggera azione pulente.

Caratteristiche principali

Optimum Inox è un lucidante a base di oli speciali, appositamente formulato per superfici in acciaio inox che non vengono utilizzate per la preparazione di alimenti, come frigoriferi, sportelli di congelatori, carrelli e lavastoviglie. La speciale miscela di oli assicura una prolungata protezione dallo sporco e rende le superfici brillanti.

Benefici

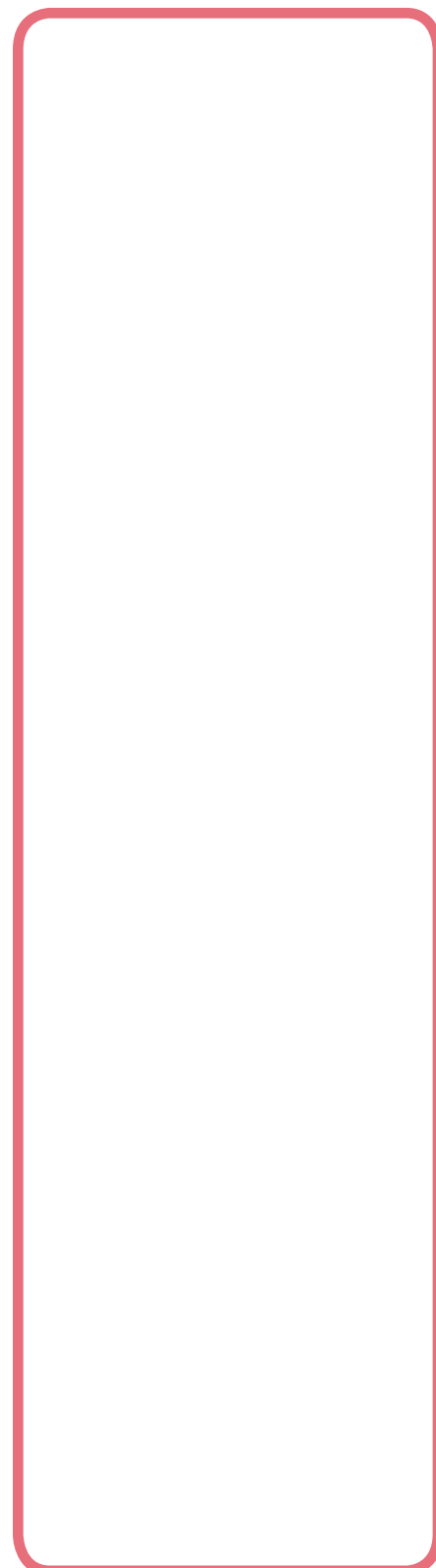
- Ridona brillantezza alle superfici lucide.
- Rimuove macchie e impronte grazie ad una lieve azione detergente.
- Protegge da impronte e macchie mantenendo le superfici a lungo brillanti.

Modalità d'uso

Optimum Inox è pronto all'uso e può essere utilizzato:

- su piccole superfici: spruzzare un po' di prodotto su un panno o carta monouso, strofinare la superficie sino alla completa lucidatura
- su grandi superfici: spruzzare poco prodotto direttamente sulla superficie e strofinare sino a completa asciugatura.

Utilizzare solo su superfici asciutte che non entrano a diretto contatto con gli alimenti.





Optimum Inox

Caratteristiche tecniche

Aspetto fisico: liquido bianco lattiginoso

Peso specifico (20°C): 0.94

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella Scheda di Sicurezza; sds.diversey.com.

Per esclusivo uso professionale. Mantenere il prodotto chiuso nel contenitore originale ed evitare temperature di stoccaggio estreme.

Compatibilità prodotto

Seguendo le modalità d'uso consigliate, Optimum Inox è utilizzabile su tutti i materiali comunemente presenti nelle cucine.

Non utilizzare su superfici a contatto con alimenti.