

LUMEX SN

WŁAŚCIWOŚCI I ZASTOSOWANIE:

Preparat do ręcznego mycia naczyń, urządzeń pomocniczych i sprzętu podręcznego w gastronomii. Szybko i skutecznie usuwa tłuszcz, białko, cukry, kurz oraz zaschnięte resztki jedzenia. Łatwo się spłukuje nie zostawiając smug i zacieków. Powierzchnie po umyciu są idealnie czyste i błyszczące. Posiada przyjemny, delikatny zapach.

SKŁAD:

anionowe i niejonowe środki powierzchniowo czynne, substancje wspomagające, kompozycja zapachowa, konserwant, barwnik.

SPOSÓB UŻYCIA:

* mycie standardowe 50- 150 ml/10l wody

* zaschnięty brud 200-500ml/10l wody,

* spłukać czystą wodą

* zalecana temperatura roztworu myjącego: 30- 45°C

Po zastosowaniu myte urządzenia i powierzchnie spłukać pitną wodą

PRZECHOWYWANIE:

Przechowywać w wydzielonym, dobrze wentylowanym magazynie w temp. +10°C do +35°C, w szczelnie zamkniętym opakowaniu fabrycznym. Chronić przed działaniem promieni słonecznych.

TERMIN PRZYDATNOŚCI:

12 miesięcy od daty produkcji.

PRODUCENT:



KUCHNIE ŚWIATA S.A.

01-708 Warszawa

ul. Słodowiec 10/10;

tel./fax (022) 785 95 61

www.sanechem.com.pl

BEZPIECZEŃSTWO:

DRAŻNIĄCY. Działa drażniąco na oczy. Unikać zanieczyszczenia oczu. Zanieczyszczone oczy przemyć natychmiast dużą ilością wody i zasięgnąć porady lekarza. W razie połknięcia niezwłocznie zasięgnij porady lekarza -pokaż opakowanie lub etykietę.



Intertek