

Cif Nettoyant Vitres & Inox

Présentation de Business Solutions

Chez Diversey, nous comprenons les utilisateurs professionnels. Nous savons que le succès de vos affaires réside aussi dans des produits de nettoyage qui vous apportent les meilleurs résultats dès la première utilisation. C'est pourquoi nous vous proposons notre gamme « Business Solutions ».

Avec des formules adaptées à vos besoins, issues de l'expertise Diversey et la garantie de grandes marques incontournables sur le marché : Business Solutions, c'est la tranquillité d'esprit.

En vous offrant d'excellents résultats de nettoyage, Business Solutions vous permet de vous concentrer sur votre cœur de métier.



Solution de nettoyage de la Cuisine

La gamme complète Cif Business Solutions de Diversey vous permet de nettoyer toutes les zones de la cuisine et du restaurant, du plan de travail aux fours en passant par les sols et les tables. Quelque soit le besoin, il y a une solution dans la gamme : des produits sans parfum, spécialement conçus pour une utilisation dans les zones de préparation alimentaire, des dégraissants puissants, des désinfectants pour un environnement sain et hygiénique.

Avantages

- Sans parfum.
- Elimine les salissures, les graisses et les traces de doigts.
- Utilisation en cuisine.

Description

Cif Nettoyant Vitres & Inox est sans parfum et idéal pour une utilisation sur les surfaces en cuisine telles que les réfrigérateurs, les vitrines alimentaires et les présentoirs. Il élimine les salissures, les graisses et les marques de doigt et laisse les surfaces propres et éclatantes.



Cif Nettoyant Vitres & Inox

Mode d'emploi

Pulvériser sur une chiffonnette propre et sèche et nettoyer la surface.

Données techniques

Aspect :	Liquide limpide bleu
Odeur:	Sans parfum
Densité relative [20°C]:	0.99
pH-pur :	6.5 < pH < 7.0

Recommandation pour la manipulation et le stockage

Manipulation : Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet : www.diese-fds.com.

Stockage : Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Conditionnement disponible

Code article	Conditionnement
7517939	6x0,75 L vaporisateur

Food Safe Solutions

Les produits Business Solutions sont utilisables en toute sécurité sur l'ensemble des zones de préparation alimentaire.

