

COOK INOX

Detergente abrillantador e protector de inox

COMPOSIÇÃO

Produto líquido formulado à base solventes, tensoactivos e parafinas.

APLICAÇÕES

O **COOK INOX** é um produto líquido recomendado para a limpeza, protecção e abrillantador de superfícies e máquinas de aço inox e alumínio. Ideal para mesas, barras, portas, ascensores, balcões frigoríficos, congeladores, expositores, etc., em bares, cafés, restaurantes, confeitarias, padarias, talhos, etc.

PROPRIEDADES

Elevado poder emulsionante e dispersante da sujidade orgânica.

Confere uma protecção temporal contra agentes ambientais.

Produto Biodegradável.

MODO DE EMPREGO

O **COOK INOX** utiliza-se puro, por pulverização. Deixar actuar, seguidamente passar um pano seco até se conseguir o brilho desejado, e secagem ao tacto.

DADOS TÉCNICOS

Forma: Líquido

Cor: Incolor

Odor: ---

pH: 5.5 – 6.5

Densidade: 0.793 g/mL

Produto Biodegradável, cumpre o Regulamento de Detergentes nº648/2004 CE

EMBALAGEM

Plástica 5L, 10L, Cx 12x500mL

HIGIENE E SEGURANÇA

(Xn) Nocivo



Frases de Risco: R10: Inflamável

R41: Risco de lesões oculares graves.

R65: Nocivo: Se ingerido pode causar danos pulmonares.

R66: Pode provocar secura da pele ou fissuras, por exposição repetida.

Frases de Segurança: S1/2: Guardar fechado à chave e fora do alcance das crianças.

S39: Usar equipamento protector para vista/face.

S46: Em caso de ingestão, consultar imediatamente um médico e mostrar-lhe a embalagem ou o rótulo.

USO PROFISSIONAL

EDIÇÃO 01	DATA 21.10.2011	PÁG. 1	HG.050.00
--------------	--------------------	-----------	-----------

Higiguima, Representações, Sociedade Unipessoal, Lda.

Zona Industrial de Vila Nova de Sande • Rua dos Lameiros, Pavilhão 20 • 4805-619 Vila Nova de Sande • Guimarães
Tel. 253 570 865 • Fax. 253 570 864

E-mail: geral@higiguima.pt

www.higiguima.pt