

BRINOXALI

CREME POLISSANTE ALIMENTAIRE

EMAIL-INOX-METAUX



RÉF > NOX22

12/08/2008

PROPRIÉTÉS

BRINOXALI se présente sous la forme d'une crème onctueuse.

Sa formule, d'une technique très élaborée, comprend entre autres :

- Des tensio-actifs qui éliminent tous types de salissures,
- Des charges abrasives minérales qui permettent un bon polissage du support.

BRINOXALI est conforme à l'arrêté ministériel du 8/09/1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

BRINOXALI nettoie, dégraisse, fait briller et rénove en une seule opération.

BRINOXALI est indispensable dans tous les domaines d'activités :

➤ Collectivités :

- Cuisine, inox,
- Matériel chromé,
- Matériel stratifié lisse,
- Faïence,
- Lavabos,
- Sanitaires,
- Robinetteries...

➤ Industries :

Rénove :

- Les aluminiums anodisés ou non,
- Les chromes, le laiton, l'inox, le cuivre.
- Les stratifiés lisses,
- Tous matériels qui demandent une belle finition.

MODE D'EMPLOI

BRINOXALI s'applique avec une grande facilité.

Agiter avant l'emploi.

Étaler **BRINOXALI** sur une éponge humide ou un chiffon. Frotter en fonction de l'état d'encrassement du support.

Faire briller à l'aide d'un chiffon sec et doux.

PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Produit destiné à un usage professionnel.

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.celtique-industrielle.fr

LES + PRODUITS



■ NETTOIE

■ FAIT BRILLER

■ RENOVE

EN UNE SEULE
OPERATION

SANS ODEUR



CONFORMITÉ

■ ARRÊTÉ MINISTÉRIEL
DU 8/09/99



LA CELTIQUE
FABRICANT FORMULATEUR

BP 20140 | PLÉRIN | T 02 96 79 86 86
contact@celtique-industrielle.com