

## Hi-Prem Rinse

### Produkt do płukania naczyń w zmywarkach

---

#### WŁAŚCIWOŚCI I ZASTOSOWANIE:

Skoncentrowany, wysokowydajny, kwaśny preparat do płukania naczyń w automatycznych zmywarkach gastronomicznych. Przeznaczony do średniotwardej i twardej wody. Doskonale zwilża płukane powierzchnie pozostawiając je lśniące, pozbawione plam i zacieków.

#### SKŁAD:

niejonowe środki powierzchniowo czynne, kwas organiczny, barwnik.

#### SPOSÓB UŻYCIA:

- mycie maszynowe naczyń,
- dozowanie 0,2-0,8 ml/l zależne od twardości wody.

#### PRZECHOWYWANIE:

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

#### TERMIN PRZYDATNOŚCI:

12 miesięcy od daty produkcji.

#### BEZPIECZEŃSTWO:

**DRAŻNIĄCY.** Ryzyko poważnego uszkodzenia oczu. Unikać zanieczyszczenia oczu. Zanieczyszczone oczy przemyć natychmiast dużą ilością wody i zasięgnąć porady lekarza. Nosić okulary lub ochronę twarzy. W razie połknięcia niezwłocznie zasięgnij porady lekarza - pokaż opakowanie lub etykietę.

