

MOELLER STONE CARE France

Conseils de nettoyage, protection et entretien pour

PLANS DE TRAVAIL DE CUISINE – TABLES en céramique

TI-9.4

Testé selon la norme DIN 18332 (EN 12440)

Page 1 sur 2

Vous trouverez au verso des conseils importants pour l'utilisation correcte de votre plan de travail de cuisine. Ils comprennent notamment des instructions pour le nettoyage, la protection et l'entretien au quotidien. Nous vous prions d'en tenir compte.

NETTOYAGE

- Nettoyage de fin de chantier
- Nettoyage de fond périodique
- Condition préalable au traitement



HMK R191
 Nettoyant céramique
 Rendement: env. 10-20
 m²/litre



Pulvériser
régulièrement



Laisser agir environ
10 minutes



Brosser la surface



Relever la solution
de nettoyage



Rincer à l'eau claire



Essuyer et laisser
sécher

Accessoires conseillés: Seau, balai-brosse, balai-trapèze, éponge.

PROTECTION

- Protection en prévention des taches
- Pour faciliter le nettoyage des taches
- Pour simplifier l'entretien courant

En raison de la nature de la surface, un traitement de protection n'est pas nécessaire!

ENTRETIEN

- Nettoyage courant / quotidien (entretien)
- Propreté et entretien au quotidien
- Prolonge la durée de la protection HMK



HMK P303
 Spray d'entretien pour
 céramique
 Rendement: env. 40-60
 m²/litre
 (pour l'intérieur et
 l'extérieur)



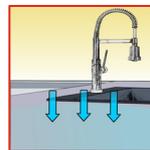
Enlever à sec les
grosses salissures



Bien agiter avant
emploi



Pulvériser
régulièrement



Laisser agir
quelques instants



Frotter avec un
chiffon sec



Périodiquement :
nettoyage

Cycle d'utilisation: P303 pour l'entretien courant et périodiquement si nécessaire, un nettoyage avec R191 en brossant légèrement.

Accessoires conseillés: Chiffon microfibres.



HMK R191
 Nettoyant céramique
 Rendement: env. 10-20
 m²/litre



Notre conseil pour le nettoyage et l'entretien:

HMK M585 Set de nettoyage pour céramique composé de
 HMK R191 Nettoyant céramique, HMK P303 Spray d'entretien pour céramique
 und HMK R189 Anti-dépôt calcaire

