

Nettoyant pour moulins à café

Description

Suma Café GrinderClean a été spécialement développé pour le nettoyage des moulins à café et est sans risque alimentaire. Le produit se présente sous forme de pastilles en forme de grain de café. Sa formule brevetée élimine rapidement et efficacement les résidus de café viciés et l'odeur de café brûlé des moulins à café. Aucun démontage du moulin n'étant nécessaire, les utilisateurs de Suma Café GrinderClean n'ont qu'à verser le produit dans la machine, comme s'il s'agissait de café.

Bénéfices

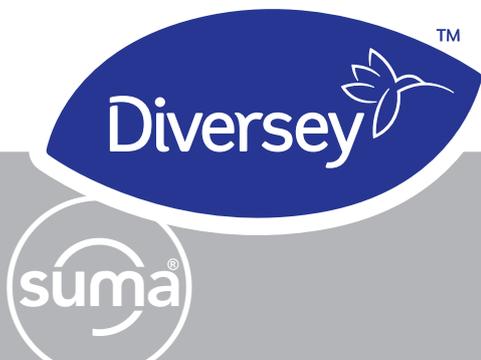
- Nettoie efficacement les moulins
- Élimine les huiles et les odeurs de café
- Entièrement naturel et sans aucun risque alimentaire
- Sans gluten

Mode d'emploi

Pour une utilisation sur les moulins à café et à expresso:

1. Vider tout le café du moulin.
2. Ajouter du Suma Café GrinderClean - Utiliser 1 bouchon (35-40 g) pour les moulins à café expresso ou 2 bouchons (70-80 g) pour les moulins de bar.
3. Régler le moulin sur moyen et le mettre en marche.
4. Pour purger, répéter deux fois le processus ci-dessus avec du café et jeter celui-ci après-coup.
5. Répéter la procédure si nécessaire.





C4.1

Données techniques

Aspect: Couleur ambrée, granulés jaunâtres

Valeur pH (10g/l): Not applicable

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet) qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com. Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Dans les conditions d'utilisation recommandées, Suma Café GrinderClean convient à tous les matériaux utilisés dans les moulins à café et machines à café.

Certifications

Cet article est certifié casher, halal et NSF.