



Tampon 3M™ Scotch-Brite™ bleu épais

Référence 9000 (anciennement 9488R)

Fiche Technique

FT 215

Date : Février 2019

Page 1 / 1

DESCRIPTION :

Tampon bleu épais, idéal pour le nettoyage en douceur, combine une nappe en fibres synthétiques à une structure ouverte avec des particules nettoyantes spécifiques.

AVANTAGE :

- Permet un nettoyage rapide de la plupart des surfaces.
- Sans risque de rayures pour la plupart des surfaces fragiles (*).
- Structure ouverte, pour prévenir l'encrassement prématuré du tampon.
- Rinçage facile.
- Très souple, épouse les surfaces.
- Forme ergonomique.
- S'adapte parfaitement aux poignées/supports pour le nettoyage des surfaces de cuisson, du fait de sa structure et de son épaisseur.

(*) Sur les surfaces particulièrement fragiles et sensibles aux rayures (Plexiglas, Téflon etc...), effectuer un test préalable ou nous consulter.

UTILISATION :

Idéal pour nettoyer une large variété de surfaces comme la porcelaine, le verre, les ustensiles de cuisine en aluminium ou en inox, les surfaces plastiques, les surfaces non adhérentes etc...

Pratique pour nettoyer les grils de clamshell (même application que pour le sandwich pad Réf.4594).

Recommandé pour le nettoyage de l'acier inoxydable combiné avec le Nettoyant Multi-Surfaces 3M™.

ENTRETIEN :

Bien rincer le tampon après chaque utilisation.

Si nécessaire, retirer les résidus incrustés dans la nappe à l'aide d'une brosse en nylon.

CARACTERISTIQUES :

Propriété	Valeur indicative
Poids	10 g/unit
Epaisseur	23 mm
Taille	101 x 133 mm
Abrasion Schiefer *	0 g retiré
Couleur	Bleu
Composition :	Fibres Nylon, Particules non abrasives, Résine polymère

* Test de Schiefer sur une plaque de plexiglas (après 5000 révolutions avec un tampon neuf).

CONDITIONNEMENT : 40 unités par carton.

ETIQUETAGE :

Chaque carton comporte une étiquette mentionnant le nom, les dimensions et le nom du fabricant du produit qu'il contient.

ORIGINE : Fabriqué au Mexique dans un site de production 3M

Le tampon 9000 (ex 9488R) est certifié par l'organisation internationale HACCP :

