

DESTRUCTEUR D'ODEURS EN GEL STOP ODEURS Spécial Cuisine

Grille de diffusion brevetée

Le gel fonctionne par évaporation en diffusant dans l'air ses agents actifs naturels. Ceux-ci entrent en contact avec les molécules malodorantes en suspension dans l'air et les neutralisent radicalement.

Novopure STOP ODEURS **SPECIAL CUISINE** neutralise les odeurs de cuisine et de cuisson.



UTILISATION

Neutralise les odeurs de cuisson, poisson, friture, fromage fondu et odeurs de brûlé.

MODE D'EMPLOI

Enlever le couvercle et placer le pot dans un endroit malodorant ou le plus près possible de la source des mauvaises odeurs, dans un endroit ventilé.

Novopure STOP ODEURS SPECIAL CUISINE est efficace pour un espace de 30 m² pendant 6 à 8 semaines selon la température ambiante.

Pour garder sa stabilité, conserver à l'abri du soleil et de toutes autres sources de chaleur. Stocker le produit dans son contenant d'origine, parfaitement fermé à température ambiante.

Durée de conservation : 24 mois.

CONDITIONS D'EMPLOI

Tenir hors de la portée des enfants.

Pour des données complémentaires, consulter la FDS disponible sur simple demande.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ASPECT : Gel

COULEUR : Respective à chaque senteur

ODEUR : Citron

pH : 7

HYDROSOLUBILITE : Complètement soluble à chaud

Conditionnement : 250g

** Dangereux. Respecter les précautions d'emploi*