

Kit de démarrage cuisine et restauration

Réf.648525 - Vikan



DESCRIPTION

- Six outils de nettoyage dans un seul kit.

- Là où un nettoyage hygiénique est essentiel : Vikan vous propose des outils de nettoyage professionnels vous assurant efficacité, ergonomie et longévité.

- Articles sont fabriqués Danemark et agréés pour le contact alimentaire.

- Produits contenus dans le kit :

- ① Une brosse ronde soleil, Ø110 mm, fibres dures.
Très utile en plonge et permettant de frotter efficacement les plans de travail.
- ② Une raclette de table monolame ultra hygiénique avec mini manche, 245 mm moulée en une seule pièce.
- ③ Un balai, 410 mm, fibres dures/souples permettant de nettoyer toutes les saletés quelque soit le type de sol. Les fibres dures décollent les particules et les fibres souples effectuent le balayage.
- ④ Un balai-brosse Hi-Lo, universel, 265 mm, fibres médium : idéale pour le nettoyage des plinthes et des surfaces verticales.
- ⑤ Une raclette monolame ultra hygiénique, 500 mm : le bord en caoutchouc très souple et efficace de la raclette monolame ultra hygiénique garantie un nettoyage parfait des sols et autres surfaces.
- ⑥ Trois manches ultra hygiénique, 1500 mm. La conception hygiénique minimise le risque de pénétration des contaminations.

RÉFÉRENCE

Blanc

N° Produit : 648525

