



BOLETÍN TÉCNICO

DISHOL

CONCENTRADO PARA LA COCINA Y CRISTALERIA

DESCRIPCIÓN

DISHOL es un producto concentrado excelente para el lavado de utensilios de cocina, cristalería (hoteles, bares y restaurantes), totalmente soluble en agua, con espuma regulada para su mejor enjuague. Elimina las huellas de las cristalerías, no deja películas, su escurrimiento es fácil y rápido, no daña las manos ni la piel.

USOS E INSTRUCCIONES

Use 1-2 onzas de **DISHOL** por galón de agua. Utilice el fregadero de la cocina o un recipiente apropiado. Puede utilizar agua caliente. Sumerja la cristalería o utensilios y déjelos en contacto por 5 minutos, luego enjuague. En caso de que existiera depósitos de comida en los utensilios a lavar elimínelos previamente. Refuerce la solución periódicamente de acuerdo a la carga de trabajo.

PRECAUCIONES

Manténgase fuera del alcance de los niños. Mantenga bien tapado e identificado.

COMPONENTES

Sulfonatos de sodio, quelatos, dispersantes, aroma, inertes.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Apariencia: Líquido verde transparente.

pH: 7-8

Gravedad específica: 1.040 g / mL

PRIMEROS AUXILIOS

En caso de contacto ocular lávese inmediatamente con agua por espacio de 10 minutos. Si persiste la irritación consulte con un oftalmólogo. En caso de ingestión no provoque vómito tome abundante agua, llame inmediatamente un médico y comuníquese de inmediato con el **Centro Nacional de Intoxicaciones al 2223-1028** y aporte la etiqueta.