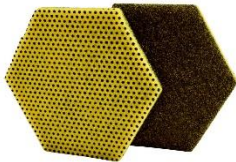


# Tampon à récurer à double usage 96HEX Scotch-Brite<sup>MC</sup>

## Données techniques

### Description



Le tampon à récurer à double usage 96HEX Scotch-Brite<sup>MC</sup> est un tampon à récurer pour travaux moyens fait de fibres, de minéral et de résine de qualité supérieure. Il s'agit d'un tampon puissant conçu pour récurer les dégâts tenaces et les aliments carbonisés en déployant moins d'« huile de coude » qu'avec les tampons à récurer pour travaux moyens traditionnels. Peut être utilisé pour le nettoyage quotidien de la plupart des ustensiles et du matériel de cuisson.

### Caractéristiques spéciales

- Robuste et durable
  - Fibres synthétiques robustes de qualité supérieure qui résistent à la rouille et procurent au tampon une excellente durabilité.
  - Les « pois de récurage » sur le côté jaune ont été conçus pour récurer rapidement et efficacement les résidus d'aliments carbonisés tenaces.
  - Le côté gris lisse est conçu pour récurer les particules de nourriture fines de manière à ne laisser aucun résidu et à polir la surface sous-jacente.
  - Le tampon est conçu pour offrir un rendement efficace, uniforme et durable en matière de récurage tout au long de la durée utile du produit.
  - La structure du tampon est constituée d'un système de résine de qualité supérieure servant à lier les fibres et le minéral du tampon ensemble, de manière à offrir une résistance à la dégradation causée par l'exposition à l'eau chaude, aux détergents et aux produits de nettoyage standard.
- Récurer et se rince facilement et rapidement :
  - Le côté jaune doté des pois de récurage permet de récurer les couches épaisses d'aliments carbonisés et empêche les grosses particules de rester emprisonnées sur la surface du tampon.
  - Le côté gris lisse récurer les fines particules d'aliments, laissant la surface nettoyée brillante et propre.
- Conception ergonomique et fonctionnelle :
  - La forme hexagonale permet d'atteindre facilement les endroits difficiles d'accès sur les batteries de cuisine.
  - La forme ergonomique s'adapte confortablement à la main de manière à maximiser la productivité.

### Utilisations

Toujours faire un essai à un endroit dissimulé de la surface à nettoyer avant la première utilisation.  
Les utilisations à usage général courantes incluent ce qui suit :

- Nettoyage de batteries de cuisine, d'appareils et d'ustensiles de cuisine, du matériel de cuisson et d'entretien, ainsi que de l'acier inoxydable.

## Emballage

- (15) tampons 96HEX/boîte

## Spécifications du produit

- Forme : Hexagone
- Dimensions : Longueur : 14 x 14 cm (5,5 x 5,5 po) d'un coin à l'autre; largeur : 14 cm (5,5 po); épaisseur : 1 cm (0,4 po)
- Couleur : Jaune, côté doté de pois de récurage, et gris, côté lisse.

## Directives générales d'utilisation

Peut être utilisé mouillé ou sec.

1. Tenir le tampon d'une main. On peut utiliser les deux côtés du tampon pour récurer, selon l'utilisation. Dans la majorité des cas, on suggère de récurer en faisant des mouvements circulaires.
2. Pour les résidus d'aliments collants, tenaces et/ou carbonisés, utiliser le côté jaune doté de pois de récurage pour récurer les couches épaisses et déloger les grosses particules. Retourner le tampon à récurer du côté gris pour enlever toutes les particules résiduelles et la graisse.
3. Une fois que les résidus d'aliments et la graisse ont été enlevés de la surface à nettoyer, rincer ou essuyer la surface avec un chiffon propre et humide.
4. Au besoin, nettoyer le tampon 96HEX après l'utilisation.

## Directives de nettoyage

Un nettoyage adéquat du tampon 96HEX contribuera à prolonger sa durée utile. Lorsque le tampon perd de son pouvoir abrasif ou commence à s'effriter, le mettre au rebut avec les déchets courants de la cuisine.

Les tampons peuvent être rincés à l'eau tiède ou chaude, ou on peut les faire tremper dans une solution de nettoyage pour dissoudre la saleté accumulée et la graisse.

- Nettoyage manuel
  1. Rincer l'excès de débris d'aliments sur le tampon à l'aide d'un jet de nettoyage pour la vaisselle ou du robinet de l'évier.
  2. Laver le tampon avec de l'eau savonneuse afin d'enlever tout autre résidu alimentaire et la graisse restante.
  3. Rincer le tampon à l'eau propre, en s'assurant qu'il ne reste plus de débris d'aliments sur le tampon. Presser le tampon pour extraire l'excès d'eau et le laisser sécher à l'air.

Au besoin, faire tremper le tampon dans une solution assainissante. Après le trempage, presser le tampon pour extraire l'excès d'eau et le laisser sécher à l'air.

- Nettoyage au lave-vaisselle

1. Rincer l'excès de débris d'aliments sur le tampon à l'aide d'un jet de nettoyage pour la vaisselle ou du robinet de l'évier. Enlever à la main les débris d'aliments tenaces tels que le fromage se trouvant sur le tampon.
2. Ne pas rouler le tampon. Le placer dans le lave-vaisselle en s'assurant que les deux côtés du tampon sont exposés au lavage.
3. Après le lavage, retirer le tampon du lave-vaisselle et le laisser sécher à l'air.

### Résumé des précautions à prendre

- Ne pas utiliser sur des surfaces polies ou qui s'égratignent facilement.
- Ne pas utiliser sur des surfaces comportant un revêtement antiadhésif.

