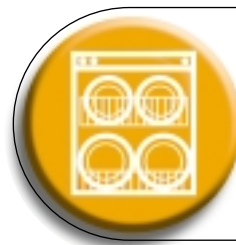


STER

Indispensable, la régénération complète des résines de l'adoucisseur du lave-vaisselle permet de préserver le bon fonctionnement de l'appareil et l'éclat de la vaisselle. Pour une efficacité optimale, le sel régénérant utilisé doit être très pur et de qualité constante



Sel régénérant

Pureté et qualité

- Sel blanc de très haute pureté (99,9%), sans insolubles (0,005%) risquant de bloquer l'adoucisseur.
- Sel raffiné compacté à granulométrie adaptée et ne contenant pas de poussières de sel susceptibles de passer à travers les filtres de l'adoucisseur = 100% du sel versé dans le réservoir est actif.
- Sel régénérant de qualité alimentaire.
- Site de production certifié ISO 9002.

Un emballage pratique

- 4 sachets "debouts" de 1kg regroupés par un film transparent.
- Remplissage facile du bac à sel : 1 sachet = 1 dose.
- Poignée incorporée pour prise en main aisée.
- Facile à stocker.

Un emballage écologique

- Répond aux directives européennes sur la réduction des déchets à la source et du poids des emballages (-75% par rapport à la valisette).

NOUVEAU



Pack de 4 sachets "debouts" de 1kg

- Livré sur palette 800 x 1200 en barquette cartonnée de 2
- Gencod UVC 3252371054329
- Gencod palette 3252377105542

Les fiches techniques et de conditionnement (ou palettisation) sont disponibles sur demande.