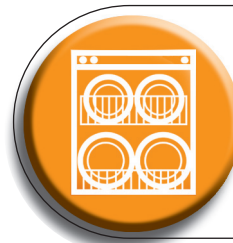


# STER®

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 3252371056545

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