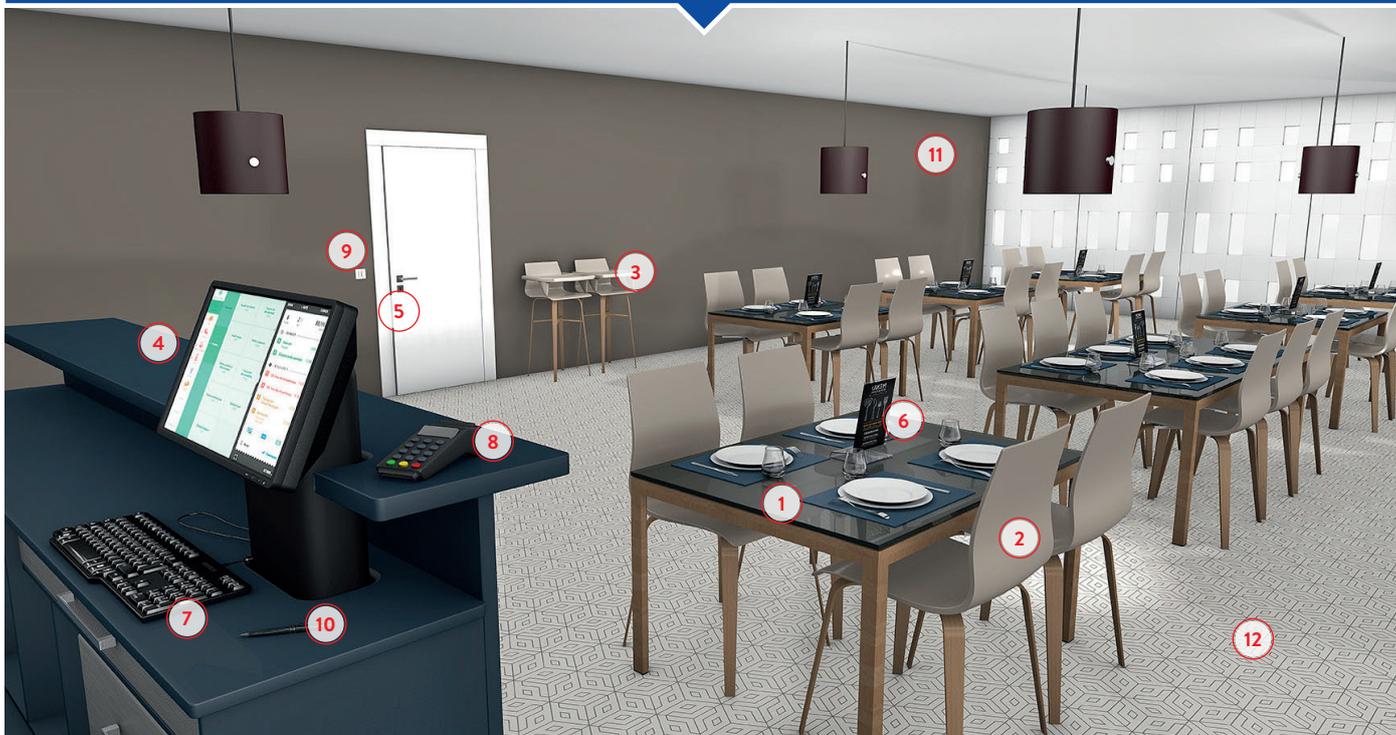


BIEN NETTOYER ET DÉSINFECTER SA SALLE DE RESTAURANT

PRÉVENIR LES RISQUES INFECTIEUX
REDÉMARRER DANS LES MEILLEURES CONDITIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ



1	Tables	SOLIGERM LINGETTES NETTOYANTES DÉSINFECTANTES EUCALYPTUS X100	 
2	Chaises	SOLIGERM LINGETTES NETTOYANTES DÉSINFECTANTES EUCALYPTUS X100	 
3	Mobilier bébé	SOLIGERM LINGETTES NETTOYANTES DÉSINFECTANTES EUCALYPTUS X100	 
4	Comptoir	SOLIGERM LINGETTES NETTOYANTES DÉSINFECTANTES EUCALYPTUS X100	 
5	Poignées (portes, tiroirs..)	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200	 
6	Menus, porte menus	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200	 
7	Tablettes, claviers	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200	 
8	Lecteurs de carte de paiement	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200	 
9	Interrupteurs	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200	 
10	Stylos et autres accessoires	SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE X200	 
11	Atmosphère	SOLIGERM DÉSODORISANT DÉSINFECTANT 750ML	 
12	Sols	SOLI JAVEL + 4 EN 1 5L	 

- LAVEZ-VOUS TRÈS RÉGULIÈREMENT LES MAINS.
- NETTOYEZ FRÉQUEMMENT TOUTES LES ZONES, CONFORMÉMENT À VOS PROCÉDURES HABITUELLES.
- UTILISEZ UN DÉSINFECTANT AYANT UNE ACTION VIRUCIDE POUR DÉSINFECTER LES SURFACES FRÉQUEMMENT TOUCHÉES.
- PENSEZ À METTRE À DISPOSITION DE VOS CLIENTS UN FLACON DE GEL HYDROALCOOLIQUE SAVONA.

