



Commercial
SOLUTIONS®



USAGE AREAS AREAS DE USO

Kitchen/Cocina



- Stoves & Broilers
- Glass Bakeware
- Pots, Pans & Plates
- Estufas y hornos
- Fuentes para el horno
- Ollas, sartenes y platos

Restrooms/Baño

- Tile Countertops
- Glass Shower Doors
- Porcelain Tubs & Sinks
- Superficies de azulejos
- Puertas de duchas de vidrio
- Tinas y lavamanos de porcelana



Outdoor/Exteriores



- Golf Clubs
- Barbecue Grills
- Rusty Lawn Furniture
- Tires & Chrome Bumpers
- Palos de golf
- Parrillas para barbacoas
- Muebles de patio oxidados
- Llantas y parachoques de cromo

Heavy Duty Steel Wool Soap Pads Esponjas extra resistentes de acero con jabón

- Cuts Through the Toughest Baked-On Food and Grease
- Powers Through Greasy Problems
- Makes Pots & Pans Shine
- Removes Rust Stains

Usage Instructions:

- Use of gloves is recommended to reduce skin abrasion.
- Wet an S.O.S.® pad with water and use to clean soiled surface. Rinse area clean with clear water.
- After use, either discard pad in trash or rinse pad with water to remove dirt particles, gently squeeze to wring out excess moisture and store on a clean, dry surface.
- For delicate surfaces, test first by lightly using the S.O.S.® pad on a small, inconspicuous area.

- Arrasa con la suciedad más difícil en sus ollas
- Elimina la grasa fácilmente
- Devuelve el brillo a sus sartenes y ollas
- Quita las manchas de óxido

Instrucciones de uso:

- Se recomienda el uso de guantes para reducir la abrasión a la piel.
- Moje con agua una esponja S.O.S.® y úsela para limpiar la superficie sucia. Enjuague con agua.
- Después de usar la esponja, tirela en la basura o enjuáguela con agua para remover las partículas de suciedad, exprímala suavemente para eliminar el exceso de agua y guárdela en un lugar limpio y seco.
- Para superficies delicadas, primero haga una prueba frotando suavemente la esponja S.O.S.® en un área pequeña y poco visible.