



R'NET FRITEUSE POUDRE

Dégraissage et rénovation des ustensiles de cuisine

UTILISATION

R'NET FRITEUSE POUDRE détache et rénove porcelaine, verrerie et inox,

Pour le dégraissage des friteuses, évacuer l'huile, remplir la friteuse d'eau chaude. Mettre **R'NET FRITEUSE POUDRE** en agitant avec précaution.

Laisser agir au moins une heure, puis rincer la friteuse plusieurs fois.

Pour la rénovation des ustensiles souillés, préparer un bac avec de l'eau chaude, ajouter **R'NET FRITEUSE POUDRE** plonger les ustensiles de cuisines et laisser agir au moins une heure.

Il est recommandé de ne pas tremper les ustensiles en aluminium ainsi que ces alliages.

DOSAGE

Pour le dégraissage, diluer le produit de 2 à 5% dans l'eau tiède (soit entre 10 et 25 cL de **R'NET FRITEUSE POUDRE** pour 5 L d'eau.)

Pour la rénovation, diluer à 1% dans l'eau tiède. pour 5 L d'eau.)

Pour la rénovation, diluer à 1% dans l'eau tiède.

CARACTERISTIQUES

Poudre blanche granulée

PH environ 12.5 à 1g/l

Densité relative 0,900

LEGISLATION

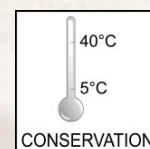
Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999). Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004)

PRECAUTION D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

Les recommandations complètes relatives aux précautions d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de données de sécurité du produit, accessibles sur Internet :

www.rnet-groupe.com

Réf : 833294 Conditionnement : Seau 10 Kg



R'NET GROUPE : Tél : +33 (0) 3.87.32.83.97.

www.rnet-groupe.com

Chez : VERT'NET

Zone des 2 Fontaines, 4 rue Gaston Ramon 57050 METZ