

# R'NET LABEL

## Nettoyant graisses cuites

**Dégraissant surpuissant cuisine Graisses cuites et carbonisées**  
**Contact alimentaire -Senteur Citron**

**Pour un dégraissage des surfaces recouvertes de graisses cuites et carbonisées et la garantie d'un résultat impeccable.**

La gamme **R'NET LABEL** contient des ingrédients à base d'origine végétale. Elle est la garantie de produits très efficaces et respectueux l'environnement.

Satisfaire aux exigences de **l'EU ECOLABEL**, c'est répondre à un cahier des charges très strict, des critères de performance et environnementaux rigoureux.

Le respect de l'environnement est une responsabilité de chacun d'entre nous à chaque instant.

### UTILISATION :

**R'NET LABEL Nettoyant graisses cuites**, est un dégraissant surpuissant très performant.

Prêt à l'emploi, ce dégraissant, contact alimentaire, s'utilise sur les fours, grills, plaques de cuisson, rôtissoires. Décolle facilement les graisses cuites et graisses carbonisées.

**R'NET LABEL Nettoyant graisses cuites** l'excellence dans votre cuisine contre les salissures les plus incrustées grâce à son caractère surpuissant **R'NET LABEL Nettoyant graisses cuites**.

Contactez votre conseiller commercial pour en parler.

**R'NET LABEL Nettoyant graisses cuites** a un impact sur l'environnement très réduit mais conserve une haute performance.

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).

### MODE D'EMPLOI :

**R'NET LABEL Nettoyant graisses cuites** s'applique pur en pulvérisation directe.

Vaporiser sur les surfaces chaudes (30 - 45°C). Laisser agir 15 à 30 minutes avant de rincer (En aucun cas ne dépasser 30 min.). Convient aussi pour les surfaces froides.

### PRECAUTIONS D'EMPLOI :

- Produit Corrosif : port des gants et des lunettes obligatoires.
- Usage externe : ne pas avaler.
- Craint le gel.
- En cas de projection dans les yeux ou les muqueuses, rincer abondamment à l'eau propre.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.

### CARACTERISTIQUES :

Liquide parfumé incolore

pH environ 12 à 10 g/l

Densité environ 1,060

Fiche de données de sécurité disponible sur demande

### CONDITIONNEMENTS :

Réf : 833541- 6 x 750 ml

Réf : 833543 - 2 x 5 L

• Uniquement pour usage professionnel.



**Tél : +33 (0)3. 87.32.83.97.**

**WWW.rnet-groupe.com**

Chez : **VERT**   
Le partenaire de l'Hygiène professionnelle

**Zone des 2 Fontaines,4, rue Gaston Ramon**

**57050 METZ**



EU Ecolabel:FR/020/013