



R'NET NETTOYANT FOURS

Décapant fours et grills

UTILISATION

R'NET NETTOYANT FOURS est un produit alcalin, sous forme de gel adapté pour le nettoyage des fours, des plaques de cuisson, piano grills, rôtissoires. Il élimine les graisses brûlées et les dépôts carbonisés.

Pulvériser **R'NET NETTOYANT FOURS** pur sur les surfaces souillées, laisser agir quelques minutes, frotter, puis rincer soigneusement à l'eau.

Ne pas appliquer sur les parois chaudes >50 °C, afin d'éviter les risques de traces.
Ne pas utiliser sur l'aluminium.

CARACTERISTIQUE

Liquide incolore légèrement trouble
pH environ 12,5 en solution à 10 g/l
Densité relative 1,150 (20°C)

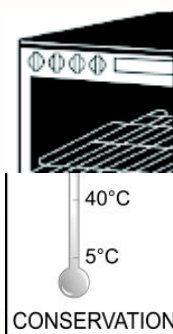
LEGISLATION

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et surfaces 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).
100% des substances pouvant être biodégradées sont facilement biodégradables selon les **lignes directrices OCDE 301**.

PRECAUTION D'EMPLOI

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 : 833183 Conditionnement : 4 x 5 L + Pulv.



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