



# netodor cuisine

## 50 VERT

### DÉTERGENT CONCENTRÉ POUR LE LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE

50% de  
matières  
actives



pH 7

- ▶ Nettoie et dégraisse parfaitement pour un résultat étincelant.
- ▶ 50 % de matière active.
- ▶ Economique car très concentré.
- ▶ Flacon pratique avec embout verseur refermable.
- ▶ Respecte l'épiderme des mains.
- ▶ Sans phosphates.
- ▶ Encombrement réduit.
- ▶ Parfum citron.

#### LIEUX D'UTILISATION

Conçu pour un usage en restauration, milieu médical, hôtelier, tertiaire et toutes structures collectives.

#### MODE D'EMPLOI

Dosage : 2 cl pour un bac de 25 L d'eau  
Verser directement quelques gouttes dans la plonge.

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide vert.

Odeur : citron.

pH : 7 +/-1.

Densité : 1.065.

*Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/99). Pour cette utilisation, rinçage obligatoire.*

#### CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

FT1020004790050-0615

**Vous souhaitez une démonstration :**  
contactez votre commercial ou  
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont  
disponibles 24h/24 sur Internet à  
l'adresse : [www.quickfds.com](http://www.quickfds.com)

[www.purodor-marosam.com](http://www.purodor-marosam.com)