

FICHE TECHNIQUE

Référence 2809

LIQUIDE VAISSELLE MAINS ENZYMATIQUE



- **Nettoie et dégraisse parfaitement.**
- Efficace en trempage sur **salissures incrustées**.
- **pH neutre en dilution**, respecte les mains sensibles
- Formule **sans parfum**.
- **99 % d'ingrédients d'origine naturelle**.
- **Sans pictogramme** ni mention de danger.
- **Sans COV**.

Caractéristiques

Aspect	Liquide limpide
Couleur	Transparent, sans colorant
Odeur	Neutre, sans parfum
Masse volumique (20 ° C)	1,03 g/cm ³
pH	Neutre en dilution
Composition	5 % ou plus mais moins de 15 % : agents de surfaces anioniques ; moins de 5 % : agents de surfaces non ioniques, agents de surfaces amphotères ; enzymes.

Mode d'emploi :

- **Dosage recommandé pour 5 litres d'eau** : vaisselle peu sale = 7,5 ml soit 1,5 cuil. à café, vaisselle sale = 15 ml soit 3 cuil. à café. Utilisation recommandée en eau tiède (< 45° C).
- Un lavage efficace ne nécessite pas une quantité de mousse importante.
- Pour laver le plus efficacement possible et afin de faire baisser autant que possible la consommation d'énergie et d'eau et de réduire la pollution de l'eau et protéger l'environnement : appliquer le bon dosage, appliquer la température minimale recommandée et immerger la vaisselle au lieu de la laver au jet du robinet.
- Conforme à l'arrêté du 19/12/2013 (contact alimentaire).

Conditionnement



emballage unitaire



4 pièces / carton



32 cartons / palette