

# YASHINOMI®

## СРЕДСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ YASHINOMI

Концентрированное средство предназначено для мытья посуды, различных столовых и кухонных принадлежностей, а также для мытья овощей, фруктов, зелени, ягод, орехов, сухофруктов и других пищевых продуктов. Эффективно удаляет грязь и различные типы пищевых загрязнений, в том числе въевшийся жир. Подходит для мытья посуды и кухонного инвентаря из любых материалов, включая стекло, керамику, фарфор, дерево, сталь, различные типы пластика и металлов, в том числе алюминий. Средство легко смывается водой. Не содержит ароматизаторов и красителей. Оказывает антибактериальное действие. Легко биodeградируется в естественных условиях. Содержит увлажняющие и ухаживающие компоненты для кожи рук. Нейтральный pH 6-7.5

**СОСТАВ:** >30% вода; 5 –15% анионный, неионогенный и амфолитный сурфактанты на основе кокосового масла; <5% глицерин, тетранатриевая соль ЭДТА, лимонная кислота, антибактериальные компоненты.

- **ЭФФЕКТИВНО ОЧИЩАЕТ**
- **ОРИГИНАЛЬНАЯ ЯПОНСКАЯ ФОРМУЛА**
- **НЕ СОДЕРЖИТ АРОМАТИЗАТОРОВ И КРАСИТЕЛЕЙ**
- **НЕ ВЫЗЫВАЕТ РАЗДРАЖЕНИЕ КОЖИ РУК**
- **БИОДЕГРАДАЦИЯ В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ**

### СРЕДСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО :

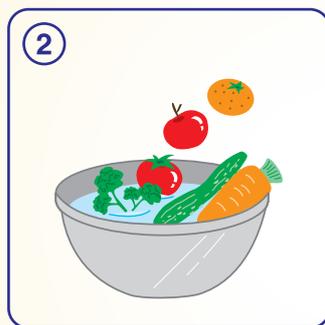
- мытье посуды
- столовых и кухонных принадлежностей
- овощей, фруктов, зелени, ягод, орехов и сухофруктов
- предприятиях пищевой промышленности
- в местах общественного питания, кафе, ресторанах, барах, пищевых блоках гостиниц, супермаркетов, торговых и бизнес-центров, на рынках
- в местах производства, хранения и обработки пищевых продуктов
- в учреждениях образования, здравоохранения, спорта и отдыха, в военных и пенитенциарных учреждениях
- транспорте и в быту

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

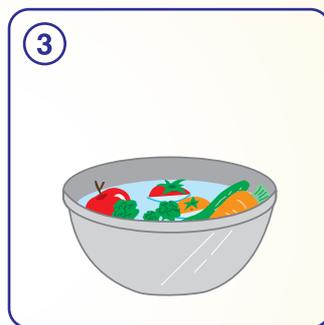
Нанесите средство на губку или поверхность посуды, промойте посуду ершиком или губкой, затем тщательно прополощите водой. Для мытья овощей, фруктов, зелени, ягод, орехов и сухофруктов следуйте инструкции:



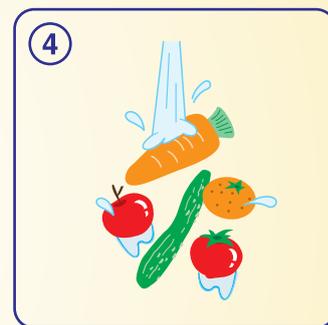
1. Наполните емкость водой. Добавьте указанное на этикетке количество средства для мытья овощей и фруктов Yashinomi. (5 мл средства на 1 л теплой воды).



2. В получившийся раствор поместите овощи или фрукты. При необходимости вы можете разрезать большие овощи или фрукты на кусочки.



3. Замочите овощи или фрукты в течение 2–5 минут. Не следует замачивать овощи или фрукты более, чем на 5 минут.



4. После замачивания тщательно промойте проточной водой в течение не менее 30 секунд.



КОНЦЕНТРАТ X200

PH: 6–7,5

SARAYA