

befree
kitchen
limpia y elimina alérgenos

Fabricado por:
A&B Laboratorios de Biotecnología, S.A.U.
P. I. de Júndiz - C/Paduleta, esq. c/Júndiz
01015 Vitoria-Gasteiz (Spain)
T: +34 945 291 616 - www.ab-innovativesolutions.com

Detergente biológico para vajilla, utensilios y superficies. Fórmula especial cocinas para eliminar alérgenos alimentarios.

BENEFICIOS

CONVENIENTE Y EFICAZ

- **Un mismo producto limpia, desengrasa y elimina cualquier posible traza de alérgenos alimentarios** (gluten, huevo, leche, soja, marisco, frutos secos...)
- Minimiza el número de envases y residuos.
- **Menos producto para una eficacia igual o superior** gracias a sus agentes biológicos.

RESPECTUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE

- Certificado **ECODISEÑO**: certificado bajo norma ISO14006, producto con bajo impacto ambiental, fabricado con materias primas seguras para el medio ambiente.
- Libre de biocidas y fragancias o aromas añadidos.
- **Biodegradable**.

SEGURIDAD 360°

- **Sin pictogramas de peligrosidad**: producto no peligroso para la salud y el medio ambiente.
- Apto para **todo tipo de materiales y superficies**. Realice una prueba antes de aplicar sobre superficies delicadas o dañadas.
- **Certificado NSF**: adecuado para uso en presencia de alimentos.
- Adecuado para **protocolos HACCP**.

NUESTRO CONSEJO

- **UTILÍZALO EN LA LIMPIEZA DIARIA DE LA COCINA.**
- **ANTES Y DESPUÉS DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS** elimina cualquier resto de alérgeno alimentario.
- **APTO PARA TODAS LAS SUPERFICIES**, incluso las más delicadas: mármol, azulejos, cerámica, piedra natural, plexiglás, acero inox, laminado, etc.

Todos los ingredientes, y en particular los surfactantes, aromas y fragancias, si están presentes, han sido cuidadosamente seleccionados para garantizar la máxima eficacia del producto con el mínimo impacto en el medio ambiente y en la salud humana de acuerdo con los estándares internacionales de Ecolabel y Ecodiseño



**LA COCINA
LIMPIA Y LIBRE DE ALÉRGENOS**



¿PARA QUÉ?

- ANTES Y DESPUÉS de cocinar, limpia y desengrasa vajilla, ollas y todas las superficies de la cocina que están en contacto con alimentos.
- Eficaz en la **ELIMINACIÓN DE RESTOS ALIMENTARIOS** de todo tipo, masas, salsas, grasas, etc.
- Elimina los alérgenos alimentarios gracias a la acción biológica de las enzimas específicas que contiene.



¿DÓNDE Y CÓMO SE USA?

- **COCINA**: para el lavado manual de platos, vasos, ollas, tablas de cortar, bandejas de horno, electrodomésticos, utensilios y cualquier tipo de accesorio de cocina.
- **VAJILLA Y UTENSILIOS**: pulverizar 1 o 2 dosis en el agua de lavado o directamente sobre la esponja.
- **SUPERFICIES**: pulverizar 4 a 6 dosis por m², dejar actuar unos segundos y retirar con una esponja húmeda.
- Para optimizar el lavado en el lavavajillas, rocíe sobre los platos particularmente sucios antes de iniciar el ciclo de lavavajillas elegido.

