S.C MERTECOM SRL
Str. Traian, Nr. 7, Târgu Jiu, Gorj
RO18509431
0765.522.583 / 0253.222.202
vanzari@mertecom.ro
mertecom.ro

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Prin prezenta MERTECOM SRL, RO18509431, cu sediul in Str. Traian, bl. 7, sc. 3, ap. 24, Târgu Jiu, jud. Gorj, înregistrata la registrul comerțului sub nr. J2006000205188 în conformitate cu Legea 296/2007 privind Codul Consumului, Legea 608/2001 privind evaluarea conformității produselor și a H.G. 71/2002, Ordonanța Guvernului 21/1992 privind protecția consumatorilor și Legea 449/2003 privind vânzarea produselor și garanțiile asociate acestora, republicate si modificate prin Ordonanța de Urgenta 174/2008 declaram pe propria răspundere ca asigurăm și garantăm faptul ca produsul **Folie aluminiu 44cmx150m 1350grame**, la care se refera aceasta declarație nu pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc un impact negativ asupra mediului daca sunt folosite in conformitate cu destinația pentru care au fost produse respectând întocmai instrucțiunile de instalare și folosire precum si (după caz) termenul de garanție înscris pe produs si sunt în conformitate cu standardele naționale și internaționale in domeniu. De asemenea produsul este în conformitate cu documentațiile tehnice deținute de producător.

S.C MERTECOM SRL
Str. Traian, Nr. 7, Târgu Jiu, Gorj
RO18509431
0765.522.583 / 0253.222.202
vanzari@mertecom.ro
mertecom.ro

Fișă Produs
Folie aluminiu 44cmx150m 1350grame

Denumire	Cod Produs	Marca
Folie aluminiu 44cmx150m 1350grame	**M01857**	**Meco**



Descriere

Folie aluminiu 44cm latime x 150metri lungime, greutate 1350grame, este un produs util si simplu de folosit de catre orice persoana.

Produsul este recomandat a fi folosit pentru fripturi, gratar, pentru impachetarea alimentelor si pastrarea acestora la temperaturi constante.

Folia este cu 20 % mai groasa decat folia de aluminiu standard, oferind astfel o protectie mai mare impotriva arderii.

Folia este ideala pentru fripturi, gratar, pentru ambalarea si mentinerea alimentelor la temperaturi constante.

Ideala pentru consumatorii de tip industrial, lungimea produsului asigurand utilizarea acestui produs in mod repetat pe o perioada mai indelungata de timp.

Avantaje:

- stimuleaza gatitul sanatos;

- rezista la temperaturi inalte;

- protejeaza alimentele impotriva arderii.