

**S.C MERTECOM SRL**

Str. Traian, Nr. 7, Târgu Jiu, Gorj

RO18509431

0765.522.583 / 0253.222.202

[vanzari@mertecom.ro](mailto:vanzari@mertecom.ro)[mertecom.ro](http://mertecom.ro)

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Prin prezenta SC MERTECOM SRL, RO18509431, cu sediul in Târgu-Jiu, strada Traian, bl.7, sc.3, ap.24, înregistrata la registrul comerțului sub nr. J18/205/2006 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 declarăm pe propria răspundere ca asigurăm și garantăm faptul ca produsul **Hartie de copt Stella 38x42cm 10 bucati**, 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.

## Fișă Produs

# Hartie de copt Stella 38x42cm 10 bucati

Denumire	Cod Produs	Marca
Hartie de copt Stella 38x42cm 10 bucati	M01541	Stella



### Descriere

Hartie de copt Stella 38x42cm, 10 bucati ,siliconata pe ambele parti, foarte rezistenta si foarte practica.

Nu necesita utilizarea de grasime.

Temperatura maxima de utilizare: 220 grade.

Hartie de copt - accesoriu util in bucatarie pentru prepararea multor retete.

Una dintre cele mai neplacute lucruri in bucatarie este lipirea mancarii de tava in care a fost facuta.

Hartia de copt te scuteste de timpul si efortul curatarii urmelor lasate de preparatul respectiv.

Hartia de copt este un produs termorezistent folosit in procesul de coacere a alimentelor.

Produsele cu un nivel ridicat de zahar pot fi facute la cuptor fara ca acestea sa se arda si fara sa se lipeasca de tava , astfel procesul de coacere este unul usor, economic si rapid.