



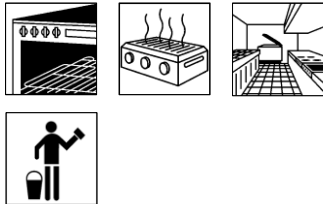
Produktdatenblatt Gastrogrill

V 02 / 20.10.2015

wetrok[®]

Wetrok Gastrogrill

Backofen- / Grillreiniger



Dosierempfehlung:



Zwischenreinigung
unverdünnt

Ihre Vorteile:

Leistungsstarker Backofen- und Grillreiniger.
Zur Entfernung von Verkrustungen, tierischen und pflanzlichen Fetten / Ölen.

Einsatz:

Zur manuellen Reinigung von abwaschbaren und alkalibeständigen Oberflächen und Geräten (Kochherde, Backöfen, Gitterroste, Fritteusen, etc.).
Für die Reinigung in lebensmittelverarbeitende Betriebe (Küchen, Restaurants, Industrie- und Fabrikationsbetriebe).

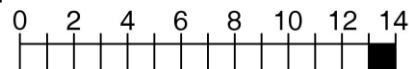
Gut zu Wissen:

Vor Gebrauch gut schütteln!
Wetrok Gastrogrill ist nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen (Aluminium, Emaille, etc.).

Eigenschaften:

stark alkalisch
schwach schäumend
nicht parfümiert
dickflüssig

pH-Wert Konzentrat:



Wichtige Inhaltsstoffe:

Tenside, Base, Komplexbildner

Lagerung / Haltbarkeit:

Im Originalbehälter an einem kühlen, gut gelüfteten Ort lagern. Gegen Frost schützen. Behälter verschlossen halten, wenn dieser nicht in Gebrauch ist. Nicht in rostenden Metallbehältern lagern.
Haltbarkeit (ungeöffnet): 24 Monate.

Empfohlene Anwendungsmethoden:

Nass abwischen (manuell)

Gastrogrill vollflächig auf die zu reinigende Oberfläche aufbringen und ca. 20 Min. einwirken lassen. Nicht eintrocknen lassen! Mit geeignetem Handpad / Bürste Oberfläche bearbeiten. Schmutzlösung aufnehmen. Gereinigte Flächen mit Wasser spülen, gut nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung den Grill / Backofen vor der Reinigung kurz auf 50°C vorheizen, dann ausschalten. Gereinigte Oberflächen mit klarem, kaltem Wasser nachspülen und evtl. nachtrocknen.