



PRODUKTOVÝ LIST

Čištění kuchyně - Intenzivní čisticí prostředek

Gastrogrill rapid

Účinný intenzivní čisticí prostředek na trouby, grily a příslušenství - silně alkalický, hustý





Gastrogrill rapid



Hodnota pH (Koncentrát): 13–14

Důležité obsažené látky:

zásada, tenzidy, komplexotvorné činidlo, zahušťovadlo

Doporučené dávkování:



Běžné čištění

v nezředěném stavu

METHODS
finder



POUŽITÍ

- ke snadnému odstranění živočišných a rostlinných, mastných/olejových zbytků a připálených krust
- k ručnímu čištění omyvatelných povrchů a spotřebičů odolných vůči alkáliím (trouba, konvektomaty, fritézy, pečicí a grilovací rošty atd.)
- vhodný na čištění v potravinářských provozech (kuchyně, restaurace, průmyslové a výrobní provozy)

VLASTNOSTI

- silně alkalický
- hustý
- dobrá přilnavost ke svislým povrchům
- slabě pěnivý
- neparfémovaný

CO JE DOBRÉ VĚDĚT

- můžete jej používat na studených nebo teplých površích (do 70 °C)
- podle stupně a druhu znečištění zlepšuje doba působení 15-30 minut efektivní účinek

RESPEKTOVAT

- před použitím dobře protřepejte
- nevhodný na povrchy citlivé na alkálie (hliník, smalt atd.)

DOPORUČENÁ APLIKACE

Mokré utírání (ručně)

Naneste čisticí prostředek na celý čistěný povrch. Podle stupně a druhu znečištění nechte působit 15-30 minut, ale nenechávejte zaschnout! Ulpělé usazeniny za mokra umyjte vhodným ručním padem/kartáčem. Posbírejte nečistoty. Vyčištěné plochy opláchněte čistou vodou, dobře vysušte. V případě silného znečištění gril/troubu před čištěním předehřejte na max. 70 °C a poté vypněte.

SKLADOVÁNÍ

Skladujte v původním obalu při teplotě 15–25 °C a chraňte před slunečním zářením. Pokud prostředek nepoužíváte, musí být nádoba vždy zavřená. Chraňte před mrazem.

Trvanlivost (neotevřené balení): 24 Měsíce