



PRODUKT DATENBLATT

Küchenreinigung - Grundreiniger

Gastrogrill rapid

Effizienter Küchengrundreiniger für Backofen, Grill und Zubehör
- stark alkalisch, dickflüssig





Gastrogrill rapid



pH-Wert (Konzentrat): 13–14

Wichtige Inhaltsstoffe:

Base, Tenside, Komplexbildner, Verdickungsmittel

Dosierempfehlung:



Unterhaltsreinigung

unverdünnt

METHODEN
Finder



EINSATZ

- zur mühelosen Entfernung von tierischen und pflanzlichen Fetten/Ölen und eingebrannten Verkrustungen
- zur manuellen Reinigung von abwaschbaren und alkalibeständigen Oberflächen und Geräten (Backofen, Konvektomaten, Fritteusen, Brat- und Grillrosten, etc.)
- für die Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben geeignet (Küchen, Restaurant, Industrie- und Fabrikationsbetriebe)

EIGENSCHAFTEN

- stark alkalisch
- dickflüssig
- gute Haftung an vertikalen Oberflächen
- schwach schäumend
- nicht parfümiert

GUT ZU WISSEN

- kann auf kalten oder warmen Oberflächen (bis 70°C) angewendet werden
- je nach Verschmutzungsgrad und -art verbessert eine Einwirkzeit von 15 - 30 Minuten die effiziente Wirkung

ZU BEACHTEN

- vor Gebrauch gut schütteln
- nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen (Aluminium, Emaille, etc.)

EMPFOHLENE ANWENDUNGSMETHODE

Nass abwischen (manuell)

Reiniger vollflächig auf die zu reinigende Oberfläche aufbringen. Je nach Verschmutzungsgrad und -art 15-30 Min. einwirken, aber nicht eintrocknen lassen! Mit geeignetem Handpad/Bürste hartnäckige Verkrustungen nass scheuern. Schmutzflotte aufnehmen. Gereinigte Flächen mit klarem Wasser spülen, gut nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung den Grill/Backofen vor der Reinigung auf max. 70°C vorheizen, dann ausschalten.

LAGERUNG

Im Originalbehälter bei 15-25°C und geschützt vor Sonneneinstrahlung lagern. Behälter verschlossen halten, wenn dieser nicht in Gebrauch ist. Vor Frost schützen.

Haltbarkeit (ungeöffnet): 24 Monate