



# PRODUKT DATENBLATT

Küchenreinigung - Grundreiniger

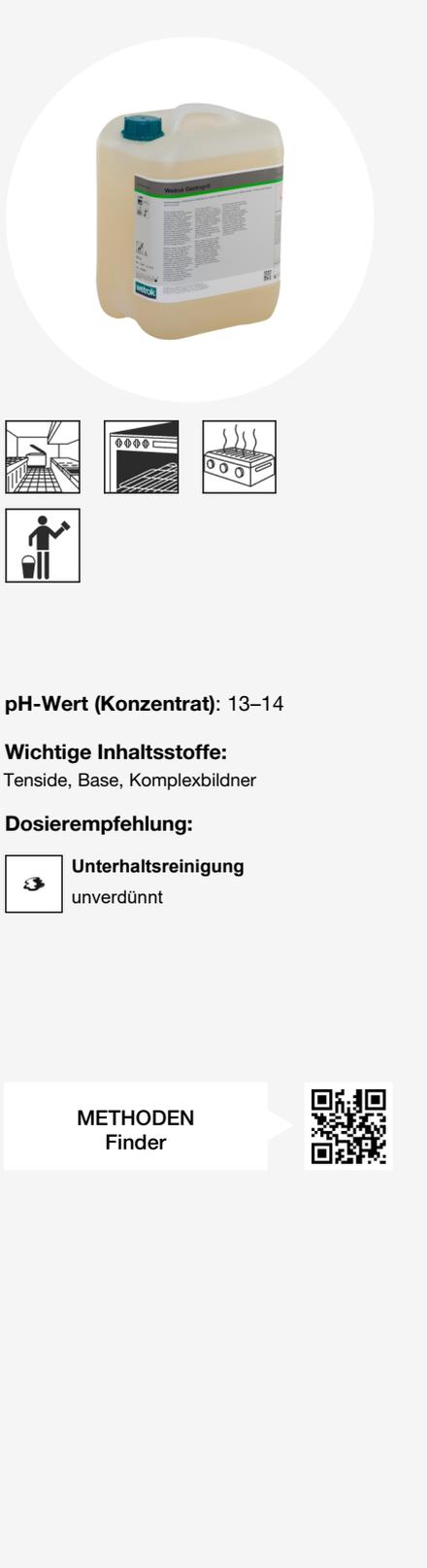
## Wetrok Gastrogrill

Leistungsstarker Backofen - und Grillreiniger





# Wetrok Gastrogrill



**pH-Wert (Konzentrat):** 13–14

**Wichtige Inhaltsstoffe:**

Tenside, Base, Komplexbildner

**Dosierempfehlung:**

 **Unterhaltsreinigung**  
unverdünnt

METHODEN  
Finder 

**EINSATZ**

- leistungsstarker Backofen- und Grillreiniger
- zur Entfernung von tierischen und pflanzlichen Fetten/Ölen
- zur manuellen Reinigung von alkalibeständigen Oberflächen und Geräten (Kochherde, Backöfen, Gitterroste, Fritteusen etc.)
- für die Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben (Küchen, Restaurants, Industrie- und Fabrikationsbetriebe)

**EIGENSCHAFTEN**

- schwach schäumend
- stark alkalisch
- unparfümiert
- dickflüssig

**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*

Für Schäden, die durch unsachgemäße Anwendung entstanden sind, kann die Wetrok AG keine Haftung übernehmen. Spezielle Reinigungs- und Pflegehinweise des Bodenbelagherstellers sind zu beachten.