



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Nettoyage de la cuisine - Vaisselle manuelle

Wetrok Gastronet

Détergent manuel pour la vaisselle





Wetrok Gastronet



Valeur pH (concentré): 7–8

Ingrédients importants:

Tensioactifs, Enrichi d'un soin pour la peau,
Parfums, Colorant, Agent conservateur

Recommandation de dosage:



Nettoyage d'entretien Vaisselle

0,01 l–0,02 l/10 l



Nettoyage d'entretien Surfaces

0,1 l–0,2 l/10 l

MÉTHODES
Finder



APPLICATION

- détergent pour la vaisselle et les surfaces
- pour le nettoyage manuel des appareils de cuisine et de la vaisselle
- approprié pour le nettoyage dans les entreprises du domaine alimentaire (cuisines, restaurants, industries et productions)

PROPRIÉTÉS

- très moussant
- pH neutre
- légèrement parfumé
- préserve la peau et les matériaux

ATTENTION

- inapproprié pour le nettoyage de vaisselle en machine (formation de mousse)

RECOMMANDATIONS D'USAGE

Essuyage à l'eau (manuel, vaisselle)

Déposer la vaisselle sale dans la solution de nettoyage. Nettoyer la vaisselle avec un pad manuel blanc/brosse (récurer à l'eau). Ensuite, bien rincer à l'eau et sécher.

STOCKAGE

À conserver dans le bidon d'origine entre 15 °C et 25 °C et protéger des rayons du soleil. Fermer le bidon lorsqu'il n'est pas utilisé.

Durée de conservation (non ouverte): 24 Mois

Wetrok AG est en mesure de déclinier toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée. Respecter les recommandations spécifiques de nettoyage et d'entretien du fabricant de revêtement de sol.