PRODUKTOVÝ LIST

Čištění kuchyně - Intenzivní čisticí prostředek

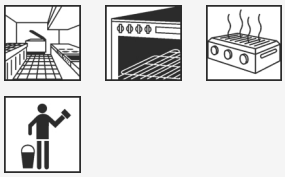
Wetrok Gastrogrill

Účinný čisticí prostředek na trouby a grily



Wetrok Gastrogrill





Hodnota pH (Koncentrát): 13–14

Důležité obsažené látky:
tenzidy, zásada, komplexotvorné činidlo

Doporučené dávkování:

Běžné čištění
v nezředěném stavu

METHODS finder

POUŽITÍ

- účinný čisticí prostředek na trouby a grily
- na odstranění živočišných a rostlinných tuků/olejů
- na ruční čištění povrchů a spotřebičů odolných vůči alkáliím (sporáky, trouby, rošty, fritézy atd.)
- na čištění v potravinářských provozech (kuchyně, restaurace, průmyslové a výrobní provozy)

VLASTNOSTI

- slabě pěnivý
- silně alkalický
- neparfémovaný
- hustý

RESPEKTOVAT

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

DOPORUČENÁ APLIKACE

Mokré utírání (ručně)

Naneste čisticí prostředek na celý čištěný povrch. Podle stupně a druhu znečištění nechejte 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

Společnost Wetrok AG neručí za škody, které vznikly v důsledku nesprávného používání. Dodržujte zvláštní pokyny k čištění a údržbě výrobce podlahové krytiny.