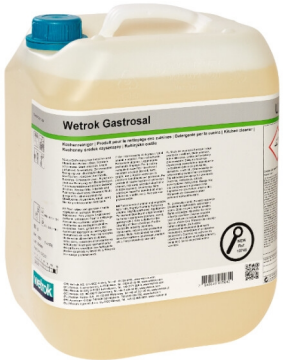
PRODUKT DATENBLATT

Küchenreinigung - Grundreiniger

Wetrok Gastrosal

Manueller Küchenreiniger von Bodenbelägen und abwaschbaren, alkalibeständigen Oberflächen - entfernt tierische und pflanzliche Fette und Öle



Wetrok Gastrosal





pH-Wert (Konzentrat): 12.5–13.5

Wichtige Inhaltsstoffe:
Tenside, Seife, Lösungsmittel

Dosierempfehlung:

Unterhaltsreinigung
0.05 l–0.1 l/10 l

Zwischenreinigung
0.3 l–0.5 l/10 l

METHODEN Finder

EINSATZ

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

EIGENSCHAFTEN

- schwach schäumend
- stark alkalisch
- nicht parfümiert

ZU BEACHTEN

- nicht geeignet für alkaliempfindlichen Oberflächen (Aluminium, Emaille etc.)

EMPFOHLENE ANWENDUNGSMETHODE

Nass abwischen (manuell)

Verschmutzte Oberfläche mit Reinigungslösung einwaschen. Mit geeignetem Handpad/Bürste nass scheuern. Schmutzflotte mit einem Tuch aufnehmen. Gereinigte Oberfläche mit klarem, kaltem Wasser nachspülen, evtl. nachtrocknen.

Nass wischen, einstufig

Lose Verschmutzung entfernen (z.B. staubbindend wischen/trocken saugen). Mopp mit Reinigungslösung tränken, gut auspressen oder vorbenetzen Mopp verwenden. Bodenbelag nass wischen.

LAGERUNG

Im Originalbehälter bei 15-25°C, an einem gut belüfteten Ort 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.