# KARTA TECHNICZNA PRODUKTU

**Czyszczenie kuchni - Środki do mycia zasadniczego**

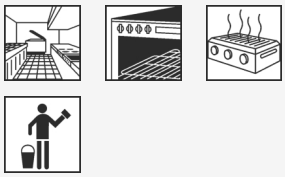
# Wetrok Gastrogrill

Wydajny środek do czyszczenia piekarników i grillów



# Wetrok Gastrogrill





**Wartość pH (koncentrat)**: 13–14

**Główne składniki:**

Środki powierzchniowo czynne, Zasada, Środki kompleksotwórcze

**Zalecane dozowanie:**

**Czyszczenie regularne**

środek nierozcieńczony

METHODS finder

## ZASTOSOWANIE

- wydajny środek do czyszczenia piekarników i grillów
- do usuwania tłuszczów / olejów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego
- do ręcznego czyszczenia odpornych na alkalia powierzchni i urządzeń (piece kuchenne, piekarniki, ruszty grillowe, frytkownice itd.)
- do czyszczenia powierzchni w zakładach przetwórstwa spożywczego (kuchnie, restauracje, zakłady przemysłowe i produkcyjne)

## WŁAŚCIWOŚCI

- słabo pieniący
- silnie zasadowy
- nieperfumowany
- gęsty

## UWAGA

- przed użyciem dobrze wstrząsnąć
- nie nadaje się do powierzchni wrażliwych na alkalia (aluminium, emalia itd.)

## ZALECANE METODY UŻYCIA

### Czyszczenie na mokro (ręcznie)

Nanieść środek na całą czyszczoną powierzchnię. W zależności od stopnia i rodzaju zabrudzenia odczekać 15-30 minut do zadziałania, ale nie dopuścić do wyschnięcia! Odpowiednim padem ręcznym / szczotką wyszorować na mokro uporczywe spieki. Zebrać brudną wodę. Umyte powierzchnie spłukać wodą i dobrze osuszyć. W przypadku silnych zabrudzeń przed czyszczeniem rozgrzać grill / piekarnik do temperatury 70°C, następnie wyłączyć.

## PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w oryginalnym opakowaniu w temperaturze 15-25°C, w miejscu chronionym przed światłem słonecznym. Nieużywany pojemnik przechowywać zamknięty. Chronić przed mrozem.

*Okres trwałości (nieotwarte opakowanie): 24 miesiące/miesięcy*

Wetrok AG nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego stosowania. Przestrzegać specjalnych wskazówek producenta wykładziny dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.