



KARTA TECHNICZNA PRODUKTU

Czyszczenie kuchni - Mycie ręczne naczyń

Wetrok Gastronet

Płyn do ręcznego mycia naczyń





Wetrok Gastronet



ZASTOSOWANIE

- Środek do mycia naczyń / powierzchni
- do ręcznego mycia naczyń i urządzeń kuchennych
- do czyszczenia powierzchni w zakładach przetwórstwa spożywczego (kuchnie, restauracje, zakłady przemysłowe i produkcyjne)

WŁAŚCIWOŚCI

- mocno pieniący
- pH neutralne
- lekko perfumowany
- nie powoduje podrażnień skóry i nie uszkadza materiałów

UWAGA

- nie nadaje się do zmywarek (pieni się)

ZAŁECANE METODY UŻYCIA

Mycie na mokro (ręcznie, naczynia)

Namoczyć brudne naczynia w roztworze do mycia. Umyć naczynia białym padem ręcznym / szczotką (wyszorować na mokro). Następnie dokładnie wypłukać wodą i wytrzeć do sucha.

PRZECHOWYWANIE

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

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.

Wartość pH (koncentrat): 7-8

Główne składniki:

Środki powierzchniowo czynne, Dodatek do pielęgnacji skóry, Substancje zapachowe, Barwnik, Środki konserwujące

Zalecane dozowanie:



Mycie regularne naczyń

0,01 l-0,02 l/10 l



Czyszczenie regularne powierzchni

0,1 l-0,2 l/10 l

METHODS
finder

