



PRODUKT DATENBLATT

Küchenreinigung - Geschirr manuell

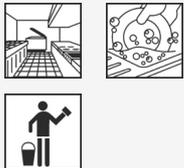
Gastronet

Manueller Geschirreiniger





Gastronet



pH-Wert (Konzentrat): 7–8

Wichtige Inhaltsstoffe:

Tenside, Hautpflegezusatz, Duftstoffe, Farbstoff, Konservierungsmittel

Dosierempfehlung:



Unterhaltsreinigung Geschirr

0.01 l–0.02 l/10 l



Unterhaltsreinigung Oberflächen

0.1 l–0.2 l/10 l

METHODEN
Finder



EINSATZ

- Geschirr- und Oberflächenreiniger
- zur manuellen Reinigung von Geschirr und Küchengeräten
- für die Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben (Küchen, Restaurants, Industrie- und Fabrikationsbetriebe)

EIGENSCHAFTEN

- stark schäumend
- pH-neutral
- leicht parfümiert
- haut- und materialfreundlich

ZU BEACHTEN

- nicht geeignet für maschinelle Geschirreinigung (Schaumbildung)

EMPFOHLENE ANWENDUNGSMETHODE

Nass abwischen (manuell, Geschirr)

Verschmutztes Geschirr in Reinigungslösung einlegen. Mit weissem Handpad / Bürste das Geschirr reinigen (nass scheuern). Anschliessend gründlich mit Wasser spülen und abtrocknen.

LAGERUNG

Im Originalbehälter bei 15-25°C und geschützt vor Sonneneinstrahlung lagern. Behälter verschlossen halten, wenn dieser nicht in Gebrauch ist.

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.