



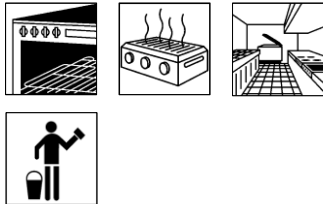
# Produktdatenblatt Gastrogrill

V 02 / 20.10.2015

**wetrok<sup>®</sup>**

# Wetrok Gastrogrill

Backofen- / Grillreiniger



## Dosierempfehlung:



**Zwischenreinigung**  
unverdünnt

## Ihre Vorteile:

Leistungsstarker Backofen- und Grillreiniger.  
Zur Entfernung von Verkrustungen, tierischen und pflanzlichen Fetten / Ölen.

## Einsatz:

Zur manuellen Reinigung von abwaschbaren und alkalibeständigen Oberflächen und Geräten (Kochherde, Backöfen, Gitterroste, Fritteusen, etc.).  
Für die Reinigung in lebensmittelverarbeitende Betriebe (Küchen, Restaurants, Industrie- und Fabrikationsbetriebe).

## Gut zu Wissen:

Vor Gebrauch gut schütteln!  
Wetrok Gastrogrill ist nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen (Aluminium, Emaille, etc.).

## Eigenschaften:

stark alkalisch  
schwach schäumend  
nicht parfümiert  
dickflüssig

## pH-Wert Konzentrat:



## Wichtige Inhaltsstoffe:

Tenside, Base, Komplexbildner

## Lagerung / Haltbarkeit:

Im Originalbehälter an einem kühlen, gut gelüfteten Ort lagern. Gegen Frost schützen. Behälter verschlossen halten, wenn dieser nicht in Gebrauch ist. Nicht in rostenden Metallbehältern lagern.  
Haltbarkeit (ungeöffnet): 24 Monate.

## Empfohlene Anwendungsmethoden:

### Nass abwischen (manuell)

Gastrogrill vollflächig auf die zu reinigende Oberfläche aufbringen und ca. 20 Min. einwirken lassen. Nicht eintrocknen lassen! Mit geeignetem Handpad / Bürste Oberfläche bearbeiten. Schmutzlösung aufnehmen. Gereinigte Flächen mit Wasser spülen, gut nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung den Grill / Backofen vor der Reinigung kurz auf 50°C vorheizen, dann ausschalten. Gereinigte Oberflächen mit klarem, kaltem Wasser nachspülen und evtl. nachtrocknen.