

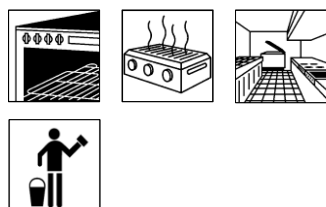


# Karta produktu Gastrogrill

V 02 / 01.07.2016

# Wetrok Gastrogrill

Środek do czyszczenia piekarników / grillów



## Dozowanie:



**Czyszczenie okresowe**  
nierozcieńczony

## Korzyści:

Wydajny środek do czyszczenia piekarników i grillów.  
Do usuwania zaskorupiałych zabrudzeń, tłuszczów / olejów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.

## Zastosowanie:

Do ręcznego czyszczenia zmywalnych, odpornych na działanie alkaliów powierzchni i urządzeń (piece kuchenne, piekarniki, ruszty grillowe, frytkownice itd.).

Do czyszczenia powierzchni w zakładach przetwórstwa spożywczego (kuchnie, restauracje, zakłady przemysłowe i produkcyjne).

## Warto wiedzieć:

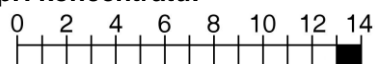
Przed użyciem dobrze wstrząsnąć!

Wetrok Gastrogrill nie nadaje się do powierzchni nieodpornych na działanie alkaliów (aluminium, emalia itd.).

## Właściwości:

silnie alkaliczny  
słabo pieniaący  
nieperfumowany  
gęsty

## pH koncentratu:



## Główne składniki:

środki powierzchniowo-czynne, zasada, środek kompleksotwórczy

## Przechowywanie / trwałość:

Przechowywać w oryginalnym opakowaniu, w chłodnym, dobrze wentylowanym miejscu. Chronić przed mrozem. Nieużywany pojemnik przechowywać zamknięty. Nie przechowywać w rdzewiących metalowych pojemnikach.

Trwałość (nieotwarte opakowanie): 24 miesiące.

## Zalecane metody użycia:

### Czyszczenie na mokro (ręcznie)

Nanieść środek Gastrogrill na czyszczoną powierzchnię i zostawić do działania na ok. 20 minut. Nie pozostawiać do wyschnięcia! Czyścić powierzchnię odpowiednim padem ręcznym / szczotką. Zebrać brud. Umyte powierzchnie spłukać wodą i osuszyć. W przypadku silnych zabrudzeń przed czyszczeniem rozgrzać grill / piekarnik do temperatury 50 °C, następnie wyłączyć. Wyczyszczone powierzchnie spłukać czystą, zimną wodą i w razie potrzeby wytrzeć do sucha.