



# Produktdatenblatt Gastronet

V 01 / 20.10.2015

**wetrok<sup>®</sup>**

# Wetrok Gastronet

## Küchenunterhaltsreiniger



### Dosierempfehlung (in kaltes Wasser):



**Unterhaltsreinigung :  
Geschirr**  
0.01 l – 0.02 l in 10 l



**Unterhaltsreinigung :  
Oberflächen**  
0.1 l – 0.2 l in 10 l

### Ihre Vorteile:

Speziell entwickelter Reiniger für Geschirr und Oberflächen.

### Einsatz:

Zur manuellen Reinigung von Geschirr und Küchengeräten.  
Für die Reinigung in lebensmittelverarbeitende Betriebe (Küchen, Restaurants, Industrie- und Fabrikationsbetriebe).

### Gut zu Wissen:

Wetrok Gastronet ist nicht geeignet für die maschinelle Geschirrrreinigung (Schaumbildung).

### Eigenschaften:

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

### pH-Wert Konzentrat:



### Wichtige Inhaltsstoffe:

Tenside, Hautpflegezusatz, Duftstoffe, Farbstoff, Konservierungsmittel

### Lagerung / Haltbarkeit:

Im Originalbehälter an einem kühlen, gut gelüfteten Ort lagern. Gegen Frost schützen. Behälter verschlossen halten, wenn dieser nicht in Gebrauch ist.

Haltbarkeit (ungeöffnet): 24 Monate.

### Empfohlene Anwendungsmethoden:

#### Nass abwischen (manuell): Geschirr

Verschmutztes Geschirr mit Reinigungslösung einwaschen evtl. einlegen. Mit weissem Handpad / Bürste das Geschirr reinigen (nassscheuern). Anschliessend gründlich mit Wasser spülen und abtrocknen.

#### Nass abwischen (manuell): Oberflächen & Küchengeräte

Verschmutzte Oberfläche oder Geräte mit einem Tuch einwaschen, mit weissem Handpad oder Bürste scheuern. Gereinigte Flächen oder Geräte mit Wasser spülen und nachtrocknen.