



# Karta produktu Gastronet

V 01 / 20.10.2015



# Wetrok Gastronet

Środek myjąco-pielęgnujący do kuchni



## Dozowanie (do zimnej wody):



**Czyszczenie regularne:  
Naczynia**  
0,01 l – 0,02 l w 10 l



**Czyszczenie regularne:  
Powierzchnie**  
0,1 l – 0,2 l w 10 l

## Korzyści:

Specjalny środek do mycia naczyń i powierzchni.

## Zastosowanie:

Do ręcznego czyszczenia naczyń i urządzeń kuchennych.

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

## Warto wiedzieć:

Wetrok Gastronet nie nadaje się do zmywania naczyń w zmywarkach (pieni się).

## Właściwości:

mocno pieniaący

pH neutralne

z dodatkiem niewielkiej ilości substancji zapachowych

nie powoduje podrażnień skóry i nie uszkadza materiałów

zabarwienie niebieskie

## pH koncentratu:



## Główne składniki:

środki powierzchniowo-czynne, środek do pielęgnacji rąk, substancje zapachowe, barwnik, środki konserwujące

## Przechowywanie / trwałość:

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

Trwałość (nieotwarte opakowanie): 24 miesiące.

## Zalecane metody użycia:

### Czyszczenie na mokro (ręczne): Naczynia

Nawilżyć naczynia roztworem, ewentualnie włożyć je do niego. Umyć naczynia białym padem ręcznym / szczotką (wyszorować na mokro). Następnie dokładnie wypłukać wodą i wytrzeć do sucha.

### Czyszczenie na mokro (ręczne): Powierzchnie i urządzenia kuchenne

Zabrudzone powierzchnie lub urządzenia zmoczyć ścierką, wyszorować białym padem ręcznym lub szczotką. Umyte powierzchnie lub urządzenia spłukać wodą i osuszyć.