



Fiche technique de produit Gastronet

V 01 / 20.10.2015

wetrok[®]

Wetrok Gastronet

Produit d'entretien pour cuisine



Vos avantages :

Produit de nettoyage spécialement développé pour les surfaces et la vaisselle.

Application :

Pour le nettoyage manuel des appareils de cuisine et de la vaisselle. Pour le nettoyage dans les sociétés du domaine alimentaire (cuisines, restaurants, industries et sites de production).

Bon à savoir :

Wetrok Gastronet n'est pas approprié pour le lavage de la vaisselle en machine (formation de mousse).

Propriétés :

très moussant
pH neutre
légèrement parfumé
respectueux de la peau et des matériaux
coloration bleue

Recommandation de dosage (dans l'eau froide):



Nettoyage d'entretien : vaisselle

0,01 l – 0,02 l dans 10 l



Nettoyage d'entretien : Surfaces

0,1 l – 0,2 l dans 10 l

Valeur pH du concentré :



Composants essentiels :

tensioactifs, produit de soin pour la peau, parfums, colorant, agent conservateur

Stockage / conservation :

À stocker dans le bidon d'origine dans un endroit frais et bien ventilé. À protéger contre le gel. Fermer le bidon lorsqu'il n'est pas utilisé. Conservation (non ouvert) : 24 mois.

Recommandations d'usage :

Essuyage humide (manuel) : vaisselle

Humidifier la vaisselle sale avec la solution de nettoyage, éventuellement tremper. Nettoyer la vaisselle avec un pad manuel blanc / brosse (récurer à l'eau). Ensuite, bien rincer à l'eau et sécher.

Essuyage humide (manuel) : Surfaces et appareils de cuisine

Humidifier les appareils ou surfaces encrassé(e)s avec un chiffon et récurer avec un pad manuel blanc ou une brosse. Rincer les surfaces ou appareils à l'eau et sécher.