


Grill- und Ofenreiniger

Produktbeschreibung:	Stark alkalisches Reinigungsmittel für die effektive Reinigung von Backöfen, Räucheröfen, Konvektomaten, Grills etc. in der Lebensmittelindustrie. Entfernt auch festgebrannte Verschmutzung.
Anwendung und Dosierung:	Das Konzentrat mit warmem oder heißem Wasser verdünnen. Den Ofen auf max. 50°C vorheizen, ausmachen. Den Reiniger aufbringen und 5-10 Minuten einwirken lassen. Mit viel Wasser nachspülen. Bei kalten Oberflächen sollte die Einwirkzeit verlängert werden.
	
Hinweis:	Nicht auf alkaliempfindlichen Flächen anwenden.
Vorteile:	Löst schnell und effektiv Lebensmittelschmutz, angebrannte Reste etc.
pH-Wert in Konzentrat:	ca. 14
Sicherheit/ technische Informationen:	Siehe EU-Sicherheitsdatenblatt gemäß 1907/2006/EG



Demention GmbH * Lindenweg 90 * 25436 Tornesch
Tel.: 04122/ 929111 * Fax: 04122/ 929131 * info@demention.de

...simply the best cleaners!

Stand: März 2019, Ausgabe 3