

BACKOFEN-, GRILL- & KONVEKTOMATENREINIGER

Kalt anwendbar

Konzentriert, schwach schäumend, selbsttätig wirksam. Hochalkalischer Reiniger zur Entfernung von Fettrückständen, Brat- und Backverkrustungen

| | |
|------------------|---------------------------|
| Aggregatzustand: | klare, braune Flüssigkeit |
| Dichte | 1,20 – 1,24 g/ml |
| pH-Wert 1%ig | 12,0 – 13,0 |

Inhaltsstoffe:

Kaliumhydroxid (15 - 30 %), nichtionische Tenside (1 - 5 %), Phosphonate, Hydrotrope, Hilfs- und Gerüststoffe

Anwendung:

Backofen: Aufsprühen; Konzentriert oder bei leichter Verschmutzung 1: 5 verdünnt, Einwirkzeit ca. 5 – 10 Minuten, kalt bis max. 40 – 50°C.

Bei stärkerer Verschmutzung Oberfläche kurz aufheizen, ohne daß die Lösung antrocknet.

Nach Reinigungsende ist gründlich mit Trinkwasser nachspülen

Grill- & Konvektomaten: Produkt 5%ig mit Wasser verdünnt gleichmäßig auf die möglichst noch warme Oberfläche aufsprühen. Nach ausreichender Einwirkzeit (>5 Minuten, das Produkt sollte nicht antrocknen) mit ausreichend klarem Wasser abspülen. Ggf. Vorgang wiederholen bzw. Konzentration erhöhen. Kleinteile und Roste können über Nacht eingelegt werden

Nur geeignet für:

Edelstahl und alkalibeständige Oberflächen. Aluminium und Zink sowie deren Legierungen werden angegriffen.

Hinweise zu Anwendung und Lagerung:

Anwendungsfertige Lösungen nicht antrocknen lassen. Vor Temperaturen <10°C schützen.

Seewald-Chemie GmbH & Co.KG
Waldbadstrasse 20 –22 33803 Steinhagen
Tel.: +49 5204 927734 FAX: +49 5204 9277355
www.seewald-chemie.com

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweise, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.