

H7

Grill-, Backofen- und Friteusenreiniger



Anwendungsbereich/ Eigenschaften

H7 entfernt kraftvoll starke Verkrustungen von Grill-, Brat- und Backrückständen.

Grills und Backöfen werden schnell und effektiv gereinigt.

Für die Reinigung von Backöfen, Grills, Friteusen, Salamandern, Kippern etc. in gewerblichen Küchen.

Achtung:

Nicht geeignet für Leichtmetalle, Aluminium und lackierte Flächen!

Anwendung

H7 verdünnt oder pur bei einer Oberflächentemperatur von max. 70° C auftragen.

Je nach Verschmutzungsgrad 5 - 15 Minuten einwirken lassen.

Gelöste Verschmutzungen mit einem Scheuerschwamm oder einer Bürste entfernen.

Gründlich mit heißem Trinkwasser nachspülen und trocknen lassen.

Dosierung

Verdünnung 1 : 3 oder pur je nach Verschmutzung

Inhaltsstoffe gemäß EG-Empfehlung

Siehe Sicherheitsdatenblatt

Bestandteile

Siehe Sicherheitsdatenblatt

Chemisch Pysikalische Daten

ph-Wert	Dichte	Farbe
bei 20 °C	bei 20 °C	
12,5 (10 g/l)	1,204 g/cm ³	weiß

Sicherheitshinweise

Schutzhandschuhe/ Schutzkleidung/
Augenschutz/ Gesichtsschutz tragen.

BEI VERSCHLUCKEN:

Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen.

BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar):

Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen.

Haut mit Wasser abwaschen/ duschen.

BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN:

Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen.

Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen.

Weiter ausspülen.

Gefahrenhinweise

Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Liefergebinde

1 Ltr. /Flasche; 12 kg /Kanister