®Glutoclean

Grillin puhdistusaine

Tekninen tiedote

750ml / Tuotenumero 048502074 / EAN 4044899485025



Erittäin tehokas grillinpuhdistusaine, joka poistaa nopeasti kiinnipalanneet karstautumat, rasva- ja paistojäämät sekä öljyiset tahrat. Varmistaa vaivattomasti hygienisen puhtauden grilliritilöissä, uunipelissä ja lisävarusteissa – tehokas, luotettava ja helppokäyttöinen.

- Geelikoostumus
- palahtuneille tahroille
- ruostumattomasta teräksestä ja emalista valmistetuille grilleille
- sopii myös paistinpannuihin

Soveltamisala

Grillinpuhdistusaine keittiöön, grillipaikalle ja puutarhaan: irrottaa tehokkaasti kiinnipalanneet karstautumat, rasvan ja paistojäämät vahvan geelirakenteensa ansiosta.

Käsittely

Käytä vain jäähtyneillä pinnoilla. Suihkuta puhdistusainetta tasaisesti likaiselle pinnalle ja anna sen vaikuttaa kymmenen minuuttia. Poista jäämät liinalla, sienellä tai keittiöpyyhkeellä. Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla. Toista käsittely voimakkaiden likaantumisten yhteydessä ja pidennä tarvittaessa vaikutusaikaa. Puhdistuksen jälkeen pinnat voivat jälleen joutua kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.

Varastointi

Säilytä pakkaus tiiviisti suljettuna, lasten ulottumattomissa sekä viileässä, mutta pakkaselta suojattuna.

Huomautukset

Noudata grillin valmistajan huolto-ohjeita. Suojaa puhdistettavan pinnan ympäristö tuotteen joutumiselta. Huuhtele tarvittaessa välittömästi vedellä.

Glutolin Renovierungsprodukte GmbH Im Schedetal 1 · 34346 Hann. Münden Puh.: +49(0)55 41 / 70 03-03 · www.glutoclean.de · info@glutolin.de

Vihje:
Kaikki tässä tiedotteessa esitetyt tiedot ja luvut perustuvat käytännön kokemuksiimme ja laboratoriotutkimuksiimme sekä nykyiseen tekniikan tasoon. Ne voivat kuitenkin olla vain yleisiä ohjeita, jotka eivät sisällä ominaisuustakuuta. Koska varastointi-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet ovat meidän vaikutusvaltamme ulkopuolella, ohjeista ei voi johtaa mitään oikeudellista velvoitteita. Käyttäjän vastuulla on tarkistaa, sopivatko tuotteet hänen aiottuun käyttötarkoitukseensa kyseisissä kohteen olosuhteissa.