

® *Glutoclean*

Grill Reiniger

Eigenschaften:

- Gel-Formel
- für eingebrannte Verschmutzungen
- auch für Pfannen geeignet

Wirkung:

Glutoclean Grill Reiniger löst schnell und zuverlässig selbst hartnäckige und eingebrannte Verkrustungen, Fett- und Bratrückstände sowie ölige Verschmutzungen. Starke Wirkung durch Gelstruktur.

Einsatzbereich:

Für alle Grillroste, Pfannen und Töpfe.

Anwendung:

Nur auf abgekühlten Oberflächen anwenden. Den Reiniger auf die verschmutzte Oberfläche gleichmäßig aufsprühen und zehn Minuten einwirken lassen. Rückstände mit einem Lappen, Schwamm oder Küchentuch aufnehmen. Mit klarem Wasser nachwischen und mit einem sauberen Tuch trockenreiben. Bei starken Verschmutzungen den Vorgang wiederholen und gegebenenfalls die Einwirkzeit verlängern.

Technische Daten:

Inhaltsstoffe: < 5 % nichtionische Tenside, anionische Tenside, Duftstoffe
Dichte: ca. 1 g/cm³
pH-Wert: > 12
Farbe: klar
Geruch: fruchtig

Lagerung:

Gebinde gut verschlossen und kühl, aber frostfrei lagern. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

Hinweise:

Die Pflegehinweise des Grillherstellers beachten. Die Umgebung der zu reinigenden Oberfläche vor Produktberührung schützen. Gegebenenfalls sofort mit Wasser abwaschen.

Medizinische Notrufnummer:

+49 (0) 551 / 1 92 40

Sicherheitsrelevante Daten entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt. Aktuelle Sicherheitsdatenblätter erhalten Sie über unsere Website www.glutoclean.de oder unter sds@glutolin.de

Artikel-Nr.	EAN	Gebindegröße
048502074	4044899485025	750 ml



Anmerkung:

Alle Auskünfte und Daten in diesem Informationsblatt entsprechen unseren Praxiserfahrungen und Laboruntersuchungen und basieren auf dem heutigen Stand der Technik. Sie können jedoch nur allgemeine Hinweise darstellen, die keine Eigenschaftszusicherung beinhalten. Da die Bedingungen, unter denen Lagerung, Transport und Verarbeitung erfolgen, außerhalb unseres Einflussbereiches liegen, kann aus den Hinweisen keine rechtliche Verbindlichkeit abgeleitet werden. Es obliegt dem Anwender, die Produkte auf ihre Eignung für den von ihm vorgesehenen Verwendungszweck unter den jeweiligen Objektbedingungen zu prüfen.