



Backofen-Intensivreiniger

Produktname: Backofen-Intensivreiniger

Artikelnummer	Gebindegröße	Verpackungseinheit	EAN-Code
1010060	6 L - Kanister	Kanister lose Palette á 60 Kanister	4 250128 900041

Kurzbeschreibung: *Backofen-Intensivreiniger* ist ein flüssiges, alkalisches Reinigungskonzentrat zur Entfernung von Fettablagerungen, Krusten und eingebrannten Backrückständen auf Edelstahl, Glas, Stein, Holz und Kunststoff. Löst schnell und gründlich auch hartnäckige Ablagerungen.

Eigenschaften: *Backofen-Intensivreiniger* ist ein vielseitig einsetzbares Reinigungskonzentrat für stark verschmutzte Oberflächen. Eingebrannte Krusten, schwierige Verschmutzungen und verharzte Fettrückstände werden aufgeweicht und unterwandert. *Backofen-Intensivreiniger* wird je nach Anwendungsgebiet verdünnt und ist dadurch sehr ergiebig.

Anwendungsgebiete: *Backofen-Intensivreiniger* ist ideal für den Einsatz an Backöfen (Ofenfronten), Fettbackgeräten, Grillgeräten, Töpfen, Edelstahlformen, Herden und Dunstabzugshauben. Fettbackgeräte können durch Erhitzen einer Reinigungslösung selbsttätig gereinigt werden. Oberflächen aus Edelstahl, Glas, Stein, Holz und Kunststoff werden in der Regel nicht angegriffen. Im Zweifelsfall sollte die Reaktion an einer unauffälligen Stelle getestet werden.

Dosierung:	Anwendungsbereich	Backofen-Intensivreiniger : Wasser
	Hartnäckige Krusten, Verharzte Fette, Stikkenwagen	1 : 5
	Fettablagerungen, verkrustete Ofenfronten, Dunstabzüge	1 : 20
	Leicht eingebrannte Krusten, Braunverfärbungen, Flächenreinigung	1 : 50
	Fettbackgeräte	1 : 50

Anwendung: Zur gründlichen Reinigung von verschmutzten Oberflächen *Backofen-Intensivreiniger* je nach Anwendungszweck mit Wasser verdünnt in eine Sprühflasche füllen und gezielt auf die Oberflächen aufsprühen. Mindestens fünf Minuten einwirken lassen, bei starken Verkrustungen mit dem *Renosan Duo-* oder *Profi-Reinigungsschwamm* nachreiben. Anschließend mit einem kräftigen Schwamm oder Tuch die gelösten Verschmutzungen abwaschen und mit klarem Wasser nachspülen.

Zur Reinigung von Fettbackgeräten werden diese mit Wasser und *Backofen-Intensivreiniger* gefüllt und aufgeheizt. Die erhitzte Reinigungslösung sollte mindestens eine halbe Stunde einwirken, danach lösen sich die Fettablagerungen mühelos. Ebenfalls gründlich mit viel klarem Wasser nachspülen.

Hinweise: Nicht auf empfindliche Materialien wie z.B. Aluminium aufbringen, Warnhinweise beachten.

Gefahrgut (GGVS): UN1814, KALIUMHYDROXIDLÖSUNG, 8, II, (E)

Kennzeichnung: Piktogramm GHS05 und das Signalwort Gefahr



Stand: 11.01.20176