

Tersol® Küchenkraft

Großküchen-Intensivreiniger

Stand: 29.01.2014

Eigenschaften

Hochwirksames alkalisches Reinigungskonzentrat zur Grund- und Unterhaltsreinigung im gesamten Küchenbereich. Löst selbst hartnäckige Verschmutzungen wie z.B. Fette, Öle, Eiweiß- und Stärkerückstände usw.

Für alle wasser- und alkalibeständigen Oberflächen einschließlich Böden und Wände, besonders in der Gastronomie, in Großküchen und der Lebensmittelverarbeitung.

Anwendung / Dosierung

Je nach Verschmutzungsgrad 0,5 – 2 %ig (40 – 160 ml/8 Liter kaltem Wasser) verdünnen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen Dosierung erhöhen. Auf empfindlichen Flächen unbedingt vorab Materialtest durchführen. Arbeitsflächen gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

Inhaltsstoffangabe

5 – 15 % nichtionische Tenside, anionische Tenside.

Weitere Inhaltsstoffe: Duft- und Farbstoffe.

Technische Daten

Farbe:	gelb
Konsistenz:	flüssig
Geruch:	nach: Zitrone.
pH-Wert:	12,5
Dichte:	1,07 g/cm ³

Gefahrenhinweise / Sicherheitshinweise

Ätzwirkung
Hautätz. 1A

Bei diesem Artikel handelt es sich um ein kennzeichnungspflichtiges Produkt nach EG-GHS-Verordnung. Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge auf Sicherheitsdatenblatt und Originalgebinde beachten.

Lagerhinweise

Frostfrei lagern. Bei sachgemäßer Lagerung mindestens 2 Jahre verwendbar.

Ökologie

Die in der Mischung verwendeten Tenside entsprechen der Detergenzienverordnung (Nr. 648/2004) und sind vollständig aerob abbaubar.

Änderungen im Rahmen des technischen Fortschritts und betrieblichen Weiterentwicklung bleiben vorenthalten. Der Abnehmer ist von der sorgfältigen Eigenschaftsprüfung nicht entbunden. Anwender müssen eigenverantwortlich die Eignung der Produkte bei Einsatz auf nicht genannte Materialien überprüfen. Unsere Beratungshinweise sind deshalb unverbindlich und können nicht als Haftungsgrundlage uns gegenüber geltend gemacht werden. Für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung übernehmen wir keine Haftung.