

Eilfix® Backofenblitz

Fettlöser, Grill- und Backofenreiniger

Stand: 07.07.2015

Eigenschaften

Entfernt gründlich alle fettigen, öligen Verschmutzungen an Grillgeräten, Fritteusen, Backöfen, Dunstabzugshauben und Kacheln. Backofenblitz kann auf allen abwaschbaren, alkalibeständigen Flächen eingesetzt werden. Nicht für Aluminium oder lackierte Flächen geeignet! Auf empfindlichen Oberflächen unbedingt stark verdünnen und das Material an unauffälliger Stelle auf Eignung testen, Materialverträglichkeit prüfen!

Anwendung / Dosierung

Backofenblitz ist hochkonzentriert und wird pur oder mit Wasser verdünnt angewendet.

Dosierung:

Unverdünnt oder 1:5

Backöfen und Konvektomaten werden am besten bei 50 – 60 °C mit einer Einwirkzeit von 5 – 10 Min. gereinigt.

Inhaltsstoffangabe

< 5 % NTA, nichtionische Tenside, amphotere Tenside.

Technische Daten

Farbe:	hellgelb
Konsistenz:	flüssig
Geruch:	produktspezifisch
pH-Wert:	14
Dichte:	1,2 g/cm ³

Gefahrenhinweise / Sicherheitshinweise

Ätzwirkung

Hautätz. 1A Augenschäd. 1

Bei diesem Artikel handelt es sich um ein kennzeichnungspflichtiges Produkt nach EG-GHS-Verordnung. Das Produkt ist als Gefahrgut eingestuft. 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.