

Eigenmarken  
BASE CLEAN  
Reinigung

CHEFS CULINAR  
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL

×  
BASE  
CLEAN®

# Grill- und Konvektomatenreiniger

## Eigenschaften:

Der BASE CLEAN Grill- und Konvektomatenreiniger ist ein hochalkalischer Reiniger und konzipiert für die Entfernung von Ölen, Fetten, eiweißhaltigen Verschmutzungen und deren Verbrennungsrückständen. Anzuwenden ist er in Konvektomaten, Räucherkamern und Backöfen sowie auf allen alkali- und wasserbeständigen Oberflächen. Durch den lange haftenden Schaum ist er besonders für die Reinigung von senkrechten Flächen geeignet.

## Technische Daten:

Farbe: braun  
Aggregatzustand: flüssig  
Geruch: charakteristisch  
pH-Wert: 14  
Dichte: 1,25 g/cm<sup>3</sup>  
Artikelnummer: 14433764

## Inhaltsstoffe:

nichtionische Tenside < 5 %, Phosphate < 5 %, Kaliumhydroxid

Die Verpackung ist umweltverträglich verwertbar. Nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen!

## Gefahrenbestimmende Komponenten:

Kaliumhydroxid (vgl. Ätzkali)

**Gefahrenhinweise:** Gesundheitsschädlich bei Verschlucken. Verursacht schwere Verätzungen der Haut

**Weitere Hinweise:** keine

**Signalwort:** Gefahr

**Gefahrstoffpiktogramme:**



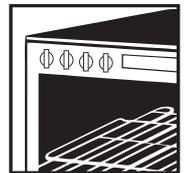
**Kennzeichnung für den Transport auf der Straße (ADR):** UN 1814 Kaliumhydroxidlösung , 8 , II, (E)

## Anwendung:

Anwendung: 100 ml auf 1 l Wasser geben oder pur anwenden.

Je nach Verschmutzungsgrad das Konzentrat oder die verdünnte Lösung auf die zu reinigende Fläche aufbringen. Die Temperatur der Oberfläche darf max. 70 °C betragen. Bei höheren Temperaturen (insbesondere bei Edelstahl) kann es zu Verfärbungen kommen. Nach einer Einwirkzeit von max. 5 Minuten (bei Edelstahl max. 1 min) den gelösten Schmutz gründlich mit klarem Wasser abspülen.

**Zu behandelnde Oberfläche vor der Anwendung an einer unauffälligen Stelle auf Materialbeständigkeit prüfen.**



©A.I.S.E.

und schwere Augenschäden.

**Sicherheitshinweise:** Bei Gebrauch nicht essen, trinken oder rauchen. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. BEI VERSCHLÜCKEN: Bei Unwohlsein GIFTINFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen. KEIN Erbrechen herbeiführen.

BEI KONTAKT MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle beschmutzten, getränkten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/duschen. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.



Produktinformationen unter:

prodakt web  
www.prodakt.de

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG  
Mühlendamm 1  
24113 Kiel

www.chefsculinar.de