

Allgemeines zum Fritteusen Reiniger



Der Fritteusen - Reiniger ist ein selbsttätig- reinigendes Kompakt-Granulat für Gewerbe-Fritteusen aus Edelstahl. Der Reiniger entfernt stärkste Verkrustung und Frittier-Rückstände an den Drahtkörben, Heizstäben und Becken.

Besonders Fleisch und Fisch mit Panade lassen schnell starke Verkrustungen entstehen, die zu erhöhtem Energieverbrauch führen und der Fritteuse ein unappetitliches Aussehen geben.

Das Ergebnis ist eine strahlend saubere, hygienisch gereinigte Fritteuse mit neuwertigem Aussehen. Die gereinigte Fritteuse heizt schneller auf und verbraucht weniger Energie.

Anwendungsgebiete

Das Anwendungsgebiet ist die Fritteuse, egal ob gewerblich oder privat.

Anwendung

Das Fett aus der Fritteuse ablassen und diese mit Wasser füllen. Ohne Reiniger das Wasser auf 90 °C erhitzen und dann das Reiniger-Wasser-Gemisch hinzugeben. Bei der Mischung kommen 300 g Reiniger auf 10 l Wasser. Dann das Gemisch ca. 15 min sieden lassen.

Kennzeichnungselemente nach Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 (Stoffe)/Richtlinie 1999/45/EG (Gemische)

Piktogramm:



Gefahrwort:
Gefahr

Piktogramm:



Gefahrwort:
Achtung

Gefahrenhinweise (H-Sätze):

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

H335 Kann die Atemwege reizen.

Sicherheitshinweise (P-Sätze):

P102 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

P260 Staub/Rauch/Gas/Nebel/Dampf/Aerosol nicht einatmen.

P280 Schutzhandschuhe und Augenschutz/Gesichtsschutz tragen

301 + P330 + P331 BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen.

P303 + P361 + P353 BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar):
Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen [oder duschen].

P305 + P351 + P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.

P304 + P340 BEI EINATMEN: Die Person an die frische Luft bringen und für ungehinderte Atmung sorgen.