

# Nu-Kleen All Food Safe™

Universal-Oberflächen- und  
Hartbodenreiniger für Gastronomiebereiche



## Beschreibung

**Nu-Kleen All Food Safe™** ist ein hervorragender sowie pH-neutraler Universalreiniger und Entfetter für Küchenbereiche und die Lebensmittelindustrie. Er ist für die manuelle und maschinelle Unterhaltsreinigung von Oberflächen und Hartböden geeignet (bei geringen bis mittleren Öl- und Fettverschmutzungen).



## Vorteile

- Im Rahmen eines HACCP-Konzepts einsetzbar.
- Alternative zu alkalischen Reinigern.
- pH-neutral.

pH 7

## Anwendung

Stets den im Reinigungsplan festgelegten Arbeitsschritten entsprechend anwenden.

**1.** Oberflächen mit Wasser abspülen. **2.** Produkt mit Schaumkanone/-pistole oder geeignetem Gerät auftragen. **3.** Nach Bedarf mechanisch arbeiten (Bürste/Pad - kratzfrei). **4.** Nachspülen mit Wasser.

Oberflächen mit Lebensmittelkontakt vor der Wiederverwendung mit Wasser abspülen.



## Artikelnummer und Verpackungseinheit

41349	1 l Dosierflasche	8 x 1 Stck.
41357	10 l Kanister	1 Stck.

## Dosierung

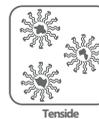
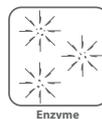
	600 ml	1 %	6 ml / 600 ml	<b>1 : 100</b>
	5 l	0,5 %	25 ml / 5 l	<b>1 : 200</b>

## Bemerkungen

- Kann auch sehr gut mit Schaumkanone und Hochdruckreiniger verwendet werden.
- Lagerung nur in verschlossenen Originalgebinden.
- Lichtgeschützt lagern.
- Vor Frost und Hitze schützen.

## Sicherheitshinweise:

Gefahrenhinweise und Vorsichtsmaßnahmen sind im Sicherheitsdatenblatt hinterlegt.



EU Ecolabel :  
SE/020/005

\*Produkte, mit einem VOC-Gehalt <0.033% werden als VOC-frei deklariert. Produkte unter 1% VOC-Gehalt gelten als VOC-reduziert. Das EU-Ecolabel erlaubt einen VOC-Gehalt von 3 - 10% abhängig vom Produkttyp. Die in diesem Produktflyer aufgeführten Angaben basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Kenntnisse. Für Schäden, die aus unsachgemäßer Anwendung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.