

## TRIPUR®-Bratofenreiniger

*Zur Beseitigung eingebrannter Rückstände aus Fetten, Eiweißstoffen, Mehl, Stärke usw., die sich bei längerem Gebrauch in Brat- und Backöfen absetzen*

### Gebrauchsanleitung:

TRIPUR-Bratofenreiniger wird unverdünnt mittels geeigneter Handdruckspritze auf die zu reinigenden Flächen versprüht. Der Ofen kann vor oder nach Anwendung mittels Thermostat auf 80 bis 90 °C erhitzt werden. Während der Anwendung jedoch ausstellen. 5 Minuten einwirken lassen, dann mit warmem Wasser und Lappen bzw. Stielbürste abwaschen. Rückstände gut entfernen. Wärme beschleunigt die Wirkung, jedoch wird etwa gleich guter Reinigungseffekt auch bei Raumtemperatur erzielt (ohne Aufheizung), sofern einige Stunden Einwirkzeit - z. B. über Nacht - zur Verfügung stehen.

TRIPUR-Bratofenreiniger enthält nichtionische Tenside, organische Lösungsmittel, Verdicker, Alkali, Komplexbildner.



**hentschke + sawatzki**  
**CHEMISCHE FABRIK GMBH**  
24539 Neumünster · Leinestraße 17  
Telefon 04321/98 72 - 0  
[www.hentschke-sawatzki.de](http://www.hentschke-sawatzki.de)

### Hinweise und Arbeitsschutzmaßnahmen:

- ♦ **Siehe auch Zusatzetikett!**  
**AUGEN SCHÜTZEN!** Spritzer nicht in die Augen gelangen lassen. Bei Berührung mit der Haut umgehend mit reichlich warmem Wasser abwaschen. Bei der Anwendung Schutzhandschuhe benutzen.
- ♦ Nicht in Nahrungsmittel, Getränke und Futtermittel gelangen lassen. Nicht in EB-, Trink- und sonstige für Lebensmittel- und Futtermittel vorgesehene Behälter umfüllen. Nur im verschlossenen Originalbehälter aufbewahren.
- ♦ Nur zur Anwendung nach Gebrauchsanleitung. Ausschließlich auf alkalibeständigen Flächen anwenden. Nicht auf Aluminium! Ggf. vorher an kleiner, unauffälliger Stelle Verträglichkeitstest durchführen.

50/05/X7