

Produktbeschreibung

# SUTAL<sup>®</sup> Sensitiv

Konzentrat

Handspülmittel

N2

- optimale Fettlösekraft
- angenehm duftend
- besonders hautverträglich
- pH-neutral

„Flexibel und Kundenorientiert“  
Dafür steht Layer-Chemie.

**LAYER-CHEMIE GmbH**

Benzstraße 11  
74211 Leingarten

Telefon 07131-9098 222

Internet [www.layer-chemie.de](http://www.layer-chemie.de)

Email [verkauf@layer-chemie.de](mailto:verkauf@layer-chemie.de)

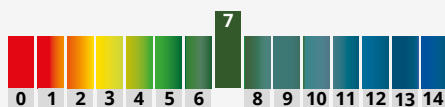




Dieses Produkt gehört zur Kategorie Handspülmittel.

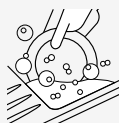
<b>Kategorie</b>	Handspülmittel
<b>Art</b>	Konzentrat
<b>Gebinde</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1000ml Flasche</li><li>• 10l Kanister</li></ul>

**pH-Wert:**



#### Gerätereinigung

Zur wirkungsvollen Entfernung von Back- und Bratrückständen in Backöfen, Grills und Konvektomaten.



#### Fettlöser

Als Schaum sparsam und effektiv anwendbar. Löst selbsttätig eingebrannte Eiweiß- und Fettverkrustungen.



#### Flächenreiniger

Auf alkalibeständigen Oberflächen wie z.B. Wand- und Bodenfliesen anwendbar.

#### Hinweis:

Bei längerem Kontakt mit Wasser und Reinigungslösungen wird das Tragen von Handschuhen empfohlen.

Sie sparen kostbare Energie und Wasser, wenn das Spülgut in einer vorbereiteten Reinigungslösung in einem Spülbecken eingetaucht und gereinigt wird.

## SUTAL® Sensitiv

### Handspülmittel, Konzentrat

#### Anwendungsbereich:

Hautverträgliches Handspülmittel zum manuellen Spülen von Geschirr, Bestecken, Gläsern, Töpfen, Kunststoffbehältern usw.

#### Produkteigenschaften:

- gute Reinigungsleistung bei Schmutz-, Fett- und Speiseresten
- gewährleistet eine schnelle und streifenfreie Abtrocknung des Geschirrs
- besonders hautfreundlich, auch bei häufiger Anwendung
- wirtschaftlich und ergiebig in der Anwendung als Konzentrat
- angenehm duftend bei der Anwendung
- pH-neutral

#### Dosierung & Anwendung:

##### Manuell Geschirrspülen:

10 - 15 ml auf 10 Liter Wasser verdünnen. Geschirr mit einem Schwamm oder Bürste reinigen und anschließend mit Wasser abspülen. Bei stärkeren, eingetrockneten Speiseresten ggfs. Dosierung erhöhen oder einweichen lassen.