



Kaffeeemaschinen Reiniger

Anwendungsgebiete:

Während des normalen Betriebes setzen sich Kaffeeöle und -fette in allen kaffeeführenden Teilen (z.B. Filterhalter, Fließwege, Glaskanne, Vorratsbehälter) ab, die den Kaffee bitter und ranzig schmecken lassen. Eine regelmäßige Reinigung ist deshalb notwendig.

pH-Wert

s	n	a
---	---	---



Produkteigenschaften:

- entfernt Kaffeeöle und -fette
- garantiert vollen Aromagenuss
- zur Reinigung aller kaffeeführenden Teile der Maschine

Anwendung:

Bei Kaffeeemaschinen: Nach Vorschrift des Maschinenherstellers anwenden. Dosierung ca. ½ Esslöffel pro Liter Wasser. Den Reiniger statt Kaffeepulver in den Kaffeeauf geben und mit Wasser durchlaufen lassen. Anschließend mit heißem, klarem Wasser 3-4mal durchspülen.

Bei Thermosbehältern: Behälter mit Wasser füllen, 1 Teelöffel Pulver zufügen. 10 Min. stehen lassen, dann mehrmals mit Wasser ausspülen.

Hinweis:

Aufrecht transportieren und lagern. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Greift Zink, Aluminium u.a. alkaliempfindliche Materialien an. Kühl und trocken lagern.

Artikel:

	Inhalt	1kg
	EAN VKE	4000602006673
	63245 Artikelnr.	1667000
	Gewicht VKE	1,09kg
	Palette VKE	400

Verpackung:

	Inhalt	10
	EAN VSE	4000602096674
	Lagen / Palette	5
	Gewicht VSE	10,9kg
	Palette VSE	40