



NOVADUR®
STARK. SCHNELL. INTELLIGENT.

'04

GROSS-
KÜCHE

BARBECUE-REINIGER PROFESSIONAL

HERSTELLER

Hoebink Reinigungsmittel GmbH
Spatzenweg 64
48282 Emsdetten
Tel.: (0 25 72) 960 43-0
Fax: (0 25 72) 960 43-29
E-Mail: info@novadur.de
Internet: www.novadur.de



HOUSTON,
WIR HABEN DIE
LÖSUNG FÜR
UNSER PROBLEM:

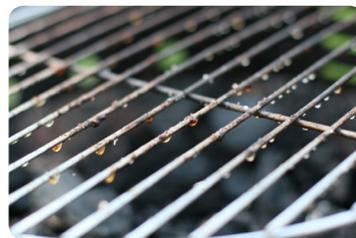
NOVADUR

BARBECUE-REINIGER PROFESSIONAL IST EIN GRILLREINIGER UND RAUCHHARZENTFERNER HÖCHSTER QUALITÄT. SEINE ENORME LÖSEFÄHIGKEIT AN EINGEBRANNTEN RÜCKSTÄNDEN MACHT IHN ZU EINEM UNENTBEHRLICHEN HELFER IN GROSSKÜCHEN. KONZIPIERT FÜR GRILLS, FRITUSEN, BACKÖFEN UND EMAILLIERTE BACKBLECHE. GEZIELTE ANWENDUNG MIT SPEZIALPINSEL.

> PRODUKTVORTEILE:

- Spielend leichte Entfernung von allem Angebranntem, sogar eingebranntes Fett
- Für alle alkalibeständigen Materialien geeignet
- Bei handwarmer Erwärmung der zu reinigenden Gegenstände Verstärkung des Reinigungseffektes
- Bei regelmäßiger Reinigung bleiben Edelstahl-Grillauflagen wie neu

> ANWENDUNGSBEISPIELE:



> ANWENDUNG:

Mit einem Schwamm auf die angebrannten Stellen auftragen. Nach 10-15 Minuten Einwirkzeit angelöste Verschmutzungen und Rückstände mit Einmaltüchern entfernen. Anschließend mit klarem Wasser und Schwamm mehrfach auswaschen.

> BESONDERE HINWEISE:

Nur kalt anwenden (max. 40°C). ACHTUNG! Greift Zink, Aluminium u.a. alkaliempfindliche Materialien an! Nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser spülen.

> Weitere Hinweise entnehmen Sie bitte unserem Sicherheitsdatenblatt gem. EG-Richtlinie 91/155/EWG.

> ANGABE DER INHALTSSTOFFE /EG-EMPF. 89/542/EWG: <5% nichtionische, anionische Tenside.

> LIEFERBAR SIND: 1000 ML, 5 LITER, 10 LITER