

bilo Brezellauge 33 %

Eigenschaften:	bilo Brezellauge 33 % ist eine konzentrierte Lösung zur Herstellung von knusprigem Laugengebäck. bilo Brezellauge 33 % ist für alle backtechnischen Verfahren geeignet.
Einsatzgebiete und Anwendungskonzentration:	bilo Brezellauge 33 % darf maximal als 4%-ige Lösung verwendet werden. Deshalb die konzentrierte Lösung unbedingt mit Wasser im Verhältnis 1:11 verdünnen. Achtung! Zuerst Wasser einfüllen, dann Lauge. Ansonsten besteht Spritzgefahr!
Materialbeständigkeit:	-
Technische Daten:	
Aussehen:	farblose, fast klare, geruchslose Flüssigkeit
pH-Wert:	ca. 14
Dichte:	1,3383 - 1,3696 g/cm ³
Wichtige Inhaltsstoffe und Kennzeichnung:	enthält Natriumhydroxidlösung Kennzeichnung nach ADR: UN 1824, NATRIUMHYDROXID-LÖSUNG, 8, II, ADR Gefahrensymbol: C – ätzend WGK: 1
Lagerung und Haltbarkeit:	- trocken lagern - Keine Aluminium-, Zinn- oder Zinkbehälter benutzen. - Sicherheitsdatenblatt beachten

Die Angaben auf dieser Produktinformation entsprechen unseren neuesten Erkenntnissen und dienen der Beratung unserer Kunden. Eine Verbindlichkeit kann daraus nicht hergeleitet werden. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung.