
Zitronensäure



Produktinformation
950

- **ALLGEMEINES:**

Zitronensäure ist eine der am weitesten verbreiteten Pflanzensäuren, und tritt als Stoffwechselprodukt in allen Organismen auf. Im menschlichen Körper werden täglich ca. 2g Zitronensäure als Zwischenprodukt gebildet und wieder abgebaut. Früher wurde Zitronensäure aus Zitronensaft durch Ausfällen mit Kalkmilch und anschließende Umsetzung mit Schwefelsäure gewonnen. Heute wird sie hauptsächlich durch Fermentation (Umsetzung mittels best. Bakterien) von Zuckerlösung gewonnen. Ihre Verwendungsmöglichkeiten sind äußerst vielfältig: Zusatz in Backpulver und Kosmetik-/Pharmaprodukten, Geschmacksstoff in Getränken und Speisen. Der meist teuer in kleinen Päckchen verkaufte Kaffeemaschinenentkalker ist nichts anderes als Zitronensäure.

Zitronensäure ist ein vielseitig, insbesondere als **universeller Kalklöser**, einsetzbares preisgünstiges und ungiftiges Hausmittel, daß eigentlich in keinem Haushalt fehlen sollte.

Wer einmal **selber Kinderknete herstellt**, wird Zitronensäure als ungiftigen und geschmeidigmachenden Zusatz nicht mehr missen wollen. Rezeptur gibt's weiter hinten!!!

- **EIGENSCHAFTEN:**

- reinigende Wirkung
- **kalklösend**
- rostlösend
- vollständig biologisch abbaubar
- pilz-, algen- und bakterientötend
- neutralisiert Laugen
- umweltschonend und ungiftig
- preiswert und ergiebig

- **ZUSAMMENSETZUNG:**

100 % Zitronensäure (kristallin)

- **ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN:**

Entkalken von Kaffeemaschinen:

1- 2 Eßlöffel Zitronensäure in 1 Liter kaltem Wasser lösen und in die Maschine füllen. Ca. 1 Tasse durchlaufen lassen, Maschine ausschalten und 15-30 Minuten stehenlassen.

Rest durchlaufenlassen und 2x mit Klarem Wasser durchspülen.

Entkalken von Wasserkochern:

1- 2 Eßlöffel Zitronensäure in 1 Liter Wasser lösen und in das Gerät bis zum Kalkansatz füllen. Kurz aufkochen und 30 Minuten einwirken lassen. Danach gründlich mit Wasser ausspülen.

Waschmaschine entkalken:

6-8 Eßlöffel Zitronensäure in die Trommel geben und 95°-Programm (selbstverständlich ohne Wäsche) durchlaufen lassen.

Entfernung von Angebranntem aus Edelstahl-töpfen und -pfannen:

2 Eßlöffel Zitronensäure in 1 Tasse Wasser lösen und im Topf bzw. Pfanne einige Minuten kochen lassen. Gründlich ausspülen.

Entkalken von Duschköpfen, Perlatoren, Armaturen:

2-5 Eßlöffel Zitronensäure in 1 Liter warmem Wasser lösen. Teile in diese Lösung einlegen und längere Zeit einwirken lassen, bzw. Teile damit behandeln. Gründlich spülen.

Beseitigung von Ablagerungen aus Tassen, Kannen, Zahnputzbechern, Blumenvasen:

1/2-2 Eßlöffel Zitronensäure in das jeweilige Gefäß geben, mit heißem Wasser übergießen und 30 Minuten oder länger wirken lassen. Gründlich ausspülen.

Reinigung von Chrom-, Edelstahl-, Keramik-, Kunststoffoberflächen:

2-5 Eßlöffel Zitronensäure in 1 Liter warmem Wasser lösen. Damit die Flächen abreiben und gründlich nachspülen.

Entfernung von Kalk-, Zement- und Gips-schleiern:

3-6 Eßlöffel Zitronensäure in 1 Liter Wasser lösen und Flächen damit abwischen. Gründlich nachspülen.

Herstellung von Kinder-Softknete:

Zitronensäure in Kinderknete (Salzteigknete) eingesetzt ist eine kleine Wunderzutat. In Verbindung mit Kochsalz ergibt sich eine Mischung die „hygroskopisch“ ist,



d.h. lange die Feuchtigkeit hält. Das ist bei Kinderknete besonders wichtig, da sie schön lange geschmeidig bleiben soll. Das von einfacher Salzteigknete bekannte schnelle Austrocknen und „Bröckeln“ wird so erheblich hinausgezögert. Testen Sie einmal den Unterschied!

Bekannt ist dieses Phänomen seit langem aus dem Metzgerhandwerk, wo Wurstwaren eine ähnliche Mischung zugesetzt wird, damit diese aufgrund ihres hohen Wassergehaltes nicht auseinanderlaufen (hier wird Wasser sozusagen schneidbar gemacht).

In Gefrierbeuteln luftdicht verpackt, und kühl (z.B. Kühlschrank) gelagert ist die Knete viele Wochen haltbar.

Rezeptur für Kinder-Softknete:

500g Weizenmehl(z.B.Type 405)
150g Kochsalz,
3 Eßlöffel Zitronensäure
20-50g bunte Kreidezeit Erdpigmente (z.B. roten und gelben Ocker, gebrannte Umbra, etc.)
in einer Schüssel gut vermischen.

½ Liter Wasser zum Kochen bringen, 5-8 Eßlöffel Speiseöl unterrühren und in das Mehl/Salz/Zitronensäure-Gemenge rühren. Anschließend gründlich verkneten. Fertig! Das alles dauert etwa eine Viertelstunde, macht Spass und kostet fast nichts.

• **GEBINDEGRÖSSEN:**

Art.Nr. 950 1 kg
Preise entnehmen Sie bitte der gültigen Preisliste.

• **LAGERUNG:**

Trocken gelagert, ist Zitronensäure mehrere Jahre haltbar. Hohe Luftfeuchtigkeit bewirkt Klumpenbildung, was aber keinen Einfluß auf die Eigenschaften der Zitronensäure hat.

• **MATERIALUNVERTRÄGLICHKEITEN:**

Nicht geeignet für Emaille, Aluminium, Marmorflächen und alle säureempfindlichen Materialien und Oberflächen.

Farbige Textilien vor Zitronensäurespritzern schützen (Gefahr irreversibler Flecken), Spritzer sofort mit viel Wasser ausspülen.

Ältere Kaffeemaschinen, Waschmaschinen und Heißwasserbereiter sind oftmals derart stark verkalkt, daß die Heizelemente beschädigt sind. Sollte das Entkalken bei diesen Geräten zu Funktionsstörungen bzw. Funktionsverlust führen, liegt kein Reklamationsgrund vor. Es handelt sich hier um schlechte Pflege oder Altersschwäche.

• **REINIGUNG DER WERKZEUGE:**

Sofort nach der Arbeit mit Wasser.

• **ENTSORGUNG VON PRODUKTRESTEN:**

Produktreste möglichst aufbewahren und später aufbrauchen. Evtl. Reste mit viel Wasser verdünnt im Abguss fortspülen.

• **KENNZEICHNUNG:**

Reizend (Xi)
Reizt Augen, Haut und Schleimhäute.

• **HINWEISE:**

Während der Arbeit mit Zitronensäure Augen schützen und ggf. Gummihandschuhe tragen. Hautkontakt vermeiden. Bei Hautkontakt gründlich mit Wasser abwaschen. Stäube nicht einatmen. Bei Berührung mit den Augen gründlich mit Wasser abspülen und Arzt aufsuchen. Nicht mit Laugen in Kontakt bringen, kann zu heftigen Reaktionen führen. Nicht zusammen mit chlorhaltigen Reinigern verwenden.

Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen! Mögliche Naturstoffallergien beachten.

Die beschriebenen Angaben wurden nach dem neuesten Stand der uns vorliegenden Erfahrungen festgestellt. Wegen der Verarbeitungsmethoden und Umwelteinflüsse sowie der verschiedenartigen Beschaffenheit der Untergründe, muß eine Verbindlichkeit für die allgemeine Rechtsgültigkeit der einzelnen Empfehlungen ausgeschlossen werden. Vor der Anwendung ist das Produkt vom Verarbeiter auf Eignung für den Anwendungszweck zu prüfen (Probeanstrich).

Bei Neuauflage oder Produktveränderung verlieren die Texte ihre Gültigkeit.

(11/99)

