

GRILL express



Grundreiniger für Grillgeräte und Öfen

- Hervorragender Entfetter
- Gute Haftung
- Selbsttätig wirkend

Produktprofil

- GRILL express entfernt schnell und vollständig Fettverschmutzungen.
- GRILL express erzielt optimale Ergebnisse bei verkrusteten und eingebrannten Back- und Bratrückständen.
- GRILL express weist eine gute Haftung bei vertikalen Oberflächen auf.

Anwendungsbereich

- Für manuelle und automatische Reinigung von Konvektomaten, Abzugshauben, Grillgeräte, Fritteusen und jegliche Brat- und Backeinrichtungen aus Edelstahl bestens geeignet.
- Bitte Reinigungsempfehlungen des Herstellers beachten.
- Nicht geeignet für alkaliempfindliche Materialien, wie z.B. Aluminium oder Buntmetall.
- Um die Einwirkzeit zu verkürzen, kann das Gerät auf bis zu 70 °C erwärmt werden.
- Gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

Anwendung und Dosierung



Dosierung gemäß Art der Anwendung und Grad der Verschmutzung. Bitte Hinweise beachten.

konzentriert



Entfettung und Oberflächenreinigung: Kann in warmen Öfen oder Grills eingesetzt werden.



Ideal für das Reinigen von Spießern.



Einwirkzeit: Mindestens 10 Minuten einwirken lassen. Dann reinigen und nachspülen.



Sprüh-Anwendung: Auch in tana Reinigungs- und Hygienestationen anwendbar.



Anwendung in Fritteuse: Leere, abgekühlte Fritteuse mit Wasser füllen und GRILL express je nach Verschmutzungsgrad hinzugeben und einwirken lassen.

Inhaltsstoffangabe

Die Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt.

Nachhaltigkeit und Produktion



Produktsicherheit, Lagerung und Umweltschutz

Sicherheit: Dieses Produkt ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Materialverträglichkeit vor Anwendung an unauffälliger Stelle testen. Ausführliche Informationen siehe Sicherheitsdatenblatt.

Lagerung: Bei Raumtemperatur im Originalbehälter lagern.

Umweltschutz: Behälter nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen.

Verkaufseinheit

Bestell-Nr.: 712727 10 x 750 mL
Bestell-Nr.: 713329 2 x 5 L

Ihr Partner:

pH-Wert

