



Greasestrip Plus

LEISTUNGSSTARKER FETTLÖSER

Greasestrip Plus ist ein hochviskoser Fettlöser, der selbst hartnäckigste Fettrückstände und Angebranntes schnell durchdringt. Zur manuellen Reinigung von Grillgeräten, Kombidämpfern, Backöfen und Herdplatten in allen Lebensmittel verarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien. Im Gegensatz zu herkömmlichen schäumenden Fettlösern gewährleistet **Greasestrip Plus** den vollständigen Oberflächenkontakt. Insbesondere auf senkrechten Flächen in Back- und Grillgeräten bewirkt das Haftvermögen des Gels einen effizienten Produkteinsatz, da schnelles Abfließen vermieden wird. Darüber hinaus entsteht beim Auftragen des Produktes keine unangenehme Produktvernebelung und Produktreflexion. **Greasestrip Plus** enthält einen Metallschutz, der die Schwarzfärbung von Edelstahl verhindert, wenn das Produkt auf die heiße Oberfläche aufgetragen wird.

- **Sauber** Durchdringt selbst hartnäckige Fettrückstände. Vollständige Flächenbenetzung. Keine unangenehme Produktvernebelung und Produktreflexion.
- **Sicher** Hohe Personal- und Anwendersicherheit. Kein Husten und keine Atembeschwerden. Gutes rückstandsfreies Abspülen.
- **Effizient** Optimaler Produkteinsatz durch sehr gutes Haftvermögen. Geringer Zeitaufwand.



ANWENDUNGSWEISE

1 	2
3 70°C max.	4
5 	6
7 	

1. Anwendungshinweise auf Produktetikett und Reinigungsplan beachten.
 2. Bei der Anwendung von **Greasestrip Plus** Handschuhe und Schutzbrille tragen.
 3. Zu reinigende Grills, Öfen und Geräte ausschalten. Die Temperatur muss unter 70 °C max. liegen.
 4. **Greasestrip Plus** auf die zu reinigenden Flächen auftragen. Fettrückstände und Angebranntes vollständig mit Produkt bedecken und einwirken lassen. Dabei ist darauf zu achten, dass das Gel nicht auf der Oberfläche antrocknet.
 5. Einwirkzeit 5 - 15 Minuten auf Fettverschmutzungen.
 6. Gelösten Schmutz mit einem feuchten Tuch oder Papiertücher entfernen.
 7. Fläche mit klarem Wasser nachspülen.
- Nicht geeignet für Aluminium, Eloxal, Leichtmetalllegierungen und lackierten Oberflächen. Vor Gebrauch an unsichtbaren Stellen die Materialverträglichkeit prüfen.

SICHERHEITSHINWEIS

Nur für den professionellen Gebrauch!
Nicht mit anderen Produkten mischen!
Entsorgung nur von geschlossenen und leeren Verpackungen.

pH-Wert

8	9	10	11	12	13	14
---	---	----	----	----	----	----

LAGERBEDINGUNGEN

Nur im Originalgebinde zwischen 0 und 40 °C lagern.

VERKAUFSEINHEIT

3 x 1,3 L Flasche	9004690
4 x 5 L Kanne	9004300