

GREASE EXPRESS™

Hochtemperatur-Grillreiniger



- Keine Abkühlzeit des Grills notwendig
- Verbesserte Arbeitssicherheit durch nicht kennzeichnungspflichtiges Produkt
- Ausgezeichnete Reinigungsleistung





Hochtemperatur-Grillreiniger

Anwendungsbereich:

Grease Express Hochtemperatur-Grillreiniger ist ein innovativer, schnell-reagierender Grillreiniger, der speziell für den Einsatz im laufenden Betrieb als Reiniger und Fettlöser bei hohen Temperaturen entwickelt wurde. Damit entfallen zeitaufwendige Abkühlzeiten und ermöglicht eine Reinigung zwischendurch. Eine regelmäßige Reinigung von Grills, Öfen, etc. ist erforderlich um die hohen Anforderungen an die Qualität der Lebensmittel aufrechtzuerhalten. Die Möglichkeit, den Grill, Ofen, etc. im heißen Zustand zu reinigen, vermindert das Risiko einer Kreuzkontamination während der Zubereitungsphase und trägt zur Lebensmittelsicherheit bei.

Anwendungsweise:

Auf Grill-/Bratflächen:

1. Grobe Lebensmittelrückstände von der Oberfläche beseitigen.
2. Vor der Anwendung von Grease Express den Grill ausschalten.
3. Grease Express auf die noch heiße Oberfläche auftragen (max. 175 °C). Fläche vollständig benetzen. Während des Aufbringens nicht schrubben. Den Reiniger 1 Minute einwirken lassen. Nicht eintrocknen lassen, da die Reinigung sonst erschwert wird.
4. Durch leichtes schrubben kann mit dem nicht scheuernden Pad sogar eingebranntes Fett schnell gelöst werden. Die gelösten Anschmutzungen lassen sich leicht mit dem Grillabzieher entfernen und der Grill ist im Handumdrehen glänzend sauber. Das Pad und den Abzieher nach Gebrauch reinigen.
5. Den Grill mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Falls notwendig, wiederholen. Achtung: Eiskaltes Wasser oder viel Wasser können den Grill ernsthaft schädigen.
6. Mit einem Papiertuch eine dünne Schicht Speiseöl auf die Grilloberfläche auftragen.

Ofenreinigung:

1. Grease Express über Drucksprühflasche auf die heiße Oberfläche auftragen (150 - max. 175 °C). Fläche vollständig benetzen. Chemikalienschutzkleidung ist nicht erforderlich, ggf. sind hitzebeständige Schutzhandschuhe zu tragen.
2. Sollte der Ofen bereits abgekühlt sein, Grease Express auf die kalte Oberfläche sprühen und Ofen auf 175 °C aufheizen. Die Oberfläche muss kurzzeitig mind. eine Temperatur von >100 °C erreichen, damit Grease Express richtig wirken kann. Dann den Ofen ausschalten.
3. Den Reiniger 1-2 Minuten einwirken lassen. Nicht eintrocknen lassen, da das anschließende Abspülen sonst erschwert wird. Bei längeren Einwirkzeiten nach 2 Minuten ggf. Dämpferfunktion dazuschalten.
4. Ofentür vorsichtig öffnen, Dampf abziehen lassen.
5. Hartnäckige Krusten und Verschmutzungen ggf. mit dem nicht scheuernden Pad oder Bürste entfernen.
6. Gelösten Schmutz und Produktreste mit Wasser abspülen.

Grease Express ist auch für Ceranfelder geeignet. Während der Reinigung hitzebeständige Schutzhandschuhe tragen.

Dosierung:

pur

Physikalische Eigenschaften:

Farbe/Form: gelb/flüssig
Geruch: geruchslos
pH-Wert: 11,5 (unverdünnt)

Lagerung:

Nur im Originalbehälter lagern. Flasche fest verschlossen halten. Nicht in der Nähe von Lebensmitteln, Getränken oder Tiernahrung aufbewahren. Bei Temperaturen zwischen 0 und 50 °C lagern!

Sicherheitshinweis:

Grease Express ist nicht kennzeichnungspflichtig. Nur für den professionellen Gebrauch. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge auf Sicherheitsdatenblatt und Originalgebinde beachten.

Verkaufseinheit:

4 x 1l Flasche

GEX4



Ecolab Deutschland GmbH
Reisholzer Werftstr. 38-42
D-40589 Düsseldorf
Tel: 0049-(0)211-9893-0

Ecolab Deutschland GmbH
Geschäftsstelle Hanau
Canthalstr. 7
D-63450 Hanau
Tel: 0049-(0)6181-3600-266 bis -271

www.ecochexx-net.com