

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 Konvektomatenreinigung, Abzugshauben, Grillgeräte und jegliche Brat- und Backeinrichtungen aus Edelstahl bestens geeignet.
- Nicht geeignet für alkaliempfindliche Materialien, wie z.B. Aluminium oder Buntmetall. Nicht für die automatische Konvektomatenreinigung empfohlen.
- 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 Spießen.



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



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

Inhaltsstoffangabe

<5% Anionische Tenside, Seife

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: Packung 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

