

Grill-Express

Grill- & Backofenreiniger

Produktbeschreibung:

Grill-Express ist ein hochalkalischer, selbsttätig wirkender Intensivreiniger.

Durch die Kombination aus Alkalihydroxide, nichtionische Tenside und Lösungsvermittlern eignet sich das Produkt zur Entfernung von eingebrennten Verschmutzungen, Fett- und Eiweißrückständen, Ölen und Verkrustungen. Durch die hohe Schmutzlösekraft werden die Verkrustungen einfach gelöst und sind anschließend mit Wasser abwaschbar. Grill-Express wirkt schnell bei kalten und warmen Oberflächen. Das Produkt haftet hervorragend an senkrechten Flächen durch Aktivschaum-Formel.

A-Line



Artikelnummer/Gebinde:

ART9 – 1000mL Flasche
weitere Gebinde auf Anfrage

Eigenschaften:

- Aktivschaum-Formel
- löst mühelos verkrustete Grill- und Bratrückstände
- entfernt leicht tierische und pflanzliche Öle und Fette
- frei von NTA, EDTA, AOX und Phosphaten
- aus nachwachsenden Rohstoffen (Zuckertenside)
- wirtschaftlich und umweltfreundlich

chemische Eigenschaften:

Form : flüssig
Farbe : braun
Geruch : eigen
Dichte : ca. 1,10g/cm³
pH-Wert:



Einsatzbereiche:

Grill-Express kann auf allen abwaschbaren und alkalibeständigen Flächen eingesetzt werden, wie Backöfen, Grillgeräte, Backbleche (Stahl), Konvektomaten, Roste, und Räucherkammern, Kippbratpfannen, Grillplatten, Bratflächen, Fritteusen und alle anderen stark verschmutzten Edelstahlflächen.

Nicht für Aluminium oder lackierte Flächen geeignet!

Anwendung und Dosierung:

Sprühen Sie den Grill-Express gleichmäßig auf die zu reinigende Fläche auf.
Je nach Verschmutzung und Verkrustung 1 bis 10 Minuten einwirken lassen.
Die gelösten Verschmutzungen mit Bürste oder Schwamm entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.