

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 eingebrannten 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

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!

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

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.

chemische Eigenschaften:

Form : flüssig

Farbe : braun

Geruch : eigen

Dichte : ca. 1,10g/cm³

pH-Wert:

