

Grillreiniger

Eigenschaften:

Befreit Grill und Räucherammer schnell und schonend von schweren Inkrustierungen und verbrannten Rückständen. Selbst starke und schwerste Verschmutzungen von Öl, Ölkohle, festgebrannten und verkrusteten Fetten an Maschinen, Grills, Räucherammern, Konvektomaten, Backformen, Geräten aus Stahl und Edelstahl können mühelos entfernt werden. Nicht für Aluminium geeignet!

Vorteile:

- Profiprodukt für den Grill-, Brat- und Backbereich
- Schnelle und schonende Reinigung
- Keine Geruchsbelästigung (am Arbeitsplatz)

Einsatz:

Ideal für den Einsatz in der Industrie, Gastronomie, in Großküchen, Nahrungsmittelbetrieben, im Handwerk, Küchenbereich für Maschinen, Grills, usw.

Anwendung:

Grillreiniger kann mit einem Pinsel aufgetragen, oder mittels Poly-Sprüher aufgesprüht werden. Danach 10-30 Minuten einwirken lassen. Nach der Einwirkzeit mit klarem Wasser gründlich ab- bzw. nachspülen.

Verdünnung:

| Verwendung | Konzentration |
|---------------------------------|----------------|
| Starke Inkrustierung | Pur |
| Leichte, mittlere Inkrustierung | 1:1 bis 1:20 |
| Boden, Fläche, Fliesen | 1:50 bis 1:200 |

Weitere Informationen:

Artikelnummer: 008560

verfügbare Gebindegrößen: auf Anfrage