

GRILL GUT - GRILL- UND BACKOFENREINIGER

Mit konzentrierter Intensiv-Formel auch für professionelle Anwender

EIGENSCHAFTEN

Nach einer ausgiebigen Grillsaison bleibt es leider nicht aus, dass sich im Grill eine deutliche Fettschicht, Festgebranntes und Rauchharz bildet. Der **GRILL GUT - GRILL- UND BACKOFENREINIGER** entfernt schnell und restlos alle fiesen Ablagerungen vom Grillrost, -deckel, -kessel oder wo immer sich noch eingebrannte Fette, Öle oder Eiweiße gebildet haben. Er zeichnet sich durch schnelle Benetzung aus, durchdringt rasch den Schmutz und löst intensiv selbst hartnäckigste Verschmutzungen. Zur Reinigung von Edelstahl, Gußeisen, feuerfestem alkalifestem Glas, emaillierte Backbleche geeignet. Vor Gebrauch die Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle prüfen und die Reinigungshinweise der Geräte-Hersteller beachten!

EINSATZGEBIETE

GRILL GUT - GRILL- UND BACKOFENREINIGER ist zur Reinigung von Grill, Backofen und Backblechen, Pfannen, Fritteusen, Bratöfen, Herd oder auch Kaminglas geeignet. Aktives Reinigungskonzentrat

MERKMALE

- Aktives Reinigungskonzentrat auch für Profi Anwender
- Konzentrierte Intensiv-Formel gegen Fett und Öl
- Schnelle Benetzung mit Tiefenwirkung
- Universell einsetzbar
- Für den Haushalts- und Profigebrauch
- Made in Germany - Baden Württemberg

INHALTSSTOFFANGABE

gemäß Verordnung (EG) Nr. 648/2004 (Detergentienverordnung)

- Aqua
- Butoxydiglycol
- Sodium Cumenesulfonate
- Potassium Hydroxide
- Pentapottassium Triphosphate
- Propylene Glycol Butyl Ether
- TRisodium Dicarboxymethyl Alaninate
- C9-11 Pareth-9
- Siloxanes and silicones, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated propoxylated
- Sodium Hydroxide
- Cyclopentasiloxane
- Cyclohexasiloxane
- colorant

VERKAUFSEINHEITEN

Artikel Nr.: 10002011 Flasche 500 ml mit separatem Sprühkopf

ANWENDUNG

GRILL GUT - GRILL- UND BACKOFENREINIGER auf einen feuchten Lappen oder Schwamm geben und auftragen. Ca. 3 bis 5 Min. einwirken lassen und anschließend den gelösten Schmutz abwaschen. Mit klarem Wasser nachspülen und nachtrocknen. Bei starken Verkrustungen und stark eingebranntem Fett kann das Produkt auch über mehrere Stunden oder über Nacht einwirken.

GRILL GUT - GRILL- UND BACKOFENREINIGER kann auch einfach aufgesprüht werden. Die Verwendung als Sprühreiniger sollt nur in gut belüfteten Räumen, oder im Freien stattfinden. Das Tragen von Atem- und Augenschutz wird empfohlen.

Die Anwendung bei leicht erwärmtem Grill, Backofen etc. (bis 50°C) wird die Reinigungsleistung noch verstärkt

Trick mit der Folie: bei vertikalen Flächen die benetzten Stellen mit einer Frischhaltefolie abdecken und einwirken lassen.

Die Materialbeständigkeit ist grundsätzlich vor der ersten Verwendung an einer unsichtbaren Stelle zu prüfen. Nicht geeignet für Aluminium.

ANWENDUNGS-HINWEISE

- Handschuhe tragen, direkter Augen- und Hautkontakt vermeiden
- An unsichtbarer Stelle auf Materialbeständigkeit prüfen

INHALTSSTOFFE

< 5% anionische Tenside, < 5% nichtionische Tenside, < 5% Phosphate.

TECHNISCHE DATEN

- pH-Wert: pH 13

ANGABE ZU RECHTSVORSCHRIFTEN



Achtung

Sicherheitshinweise beachten. Sicherheitsdatenblatt beachten, auf Anfrage erhältlich.