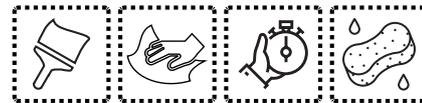


Grillreiniger

Grillreiniger



Einsatzbereich: Zur selbsttätigen Reinigung von Back- und Bratöfen, Grills und Friteusen.

- Eigenschaften:**
- selbsttätig
 - durchdringt selbst starke Schmutzschichten und löst sie zuverlässig ab
 - entfernt auch eingebrannte Fett- und Rußreste

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------|
| Technische Daten: | Beschaffenheit | Flüssigkeit, viskos |
| | Farbe | farblos |
| | pH-Wert (Konzentrat) | ca. 14 |
| | pH-Wert (1 %) | ca. 10 |

| Anwendung: | Einsatz | Verdünnung |
|-------------------|---|-------------------|
| | Grillreinigung: Reiniger mit einem Pinsel auf verkrustete und eingebrannte Stelle streichen. 10 bis 15 Minuten einwirken lassen, mit Wasser und Scheuerschwamm abwaschen. | unverdünnt |
| | Leichtes Erwärmen der Geräte auf +40 °C bis +50 °C verstärkt die Wirkung. | |
| | Dunstabzugshauben: Reiniger auftragen und einwirken lassen. | 1 : 1 |
| | Mit klarem Wasser gründlich nachspülen. | |
| | Nicht für Oberflächen aus Aluminium und Zink geeignet! | |

Lagerung: Gebinde stets gut verschlossen, vor Sonneneinstrahlung und außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Keinen hohen Temperaturen aussetzen.
Im geschlossenen Originalgebände bei Raumtemperatur mindestens 24 Monate haltbar.

Verpackungseinheit: 1 l Flasche, 12 Stück pro Karton Art.Nr.: 6755 - 00100
10 l Kanister, 60 Stück pro Palette Art.Nr.: 6755 - 01000
Andere Gebindegrößen auf Anfrage.

Spezielle Hinweise: Nur für gewerbliche Anwendung.
Die hier genannten Kenndaten sind unverbindlich. Bedingte Änderungen durch Produktverbesserungen oder notwendigen Rohstoffaustausch behalten wir uns vor. Anwender müssen eigenverantwortlich die Eignung der Produkte bei Einsatz auf nicht genannten Materialien prüfen. Unsere Beratungshinweise sind deshalb unverbindlich und können nicht als Haftungsgrundlage uns gegenüber geltend gemacht werden.
Bitte beachten Sie auch das Sicherheitsdatenblatt!