



PRODUKT-INFORMATION

GRILLEX - GEL

Grill- und Backofenreiniger

Art.Nr. 216

EIGENSCHAFTEN:

GRILLEX-GEL entfernt besonders hartnäckige, verkrustete und schwer entfernbare eingebrannte Ablagerungen – in kaltem Zustand.

GRILLEX-GEL hinterlässt fettfreie und saubere Oberflächen, ist jedoch nicht geeignet zur Reinigung von Leicht- u. Buntmetallen.

ANWENDUNG:

GRILLEX-GEL eignet sich besonders für Fisch- und Fleischräuchereibetriebe – Haxenbratereien - Küchen - Kantinen - Festzeltbetriebe - etc.

GRILLEX-GEL reinigt problemlos und weitgehend selbsttätig Grillgeräte, -stäbe und -roste, Konvektomaten, Backöfen, Räucherkamern und deren Gerätschaften, Filter, Salamander, Kippbratpfannen, etc.

GRILLEX-GEL entfernt Verbrennungsrückstände, eingebrannte Öle und Fette, Brat- und Grillrückstände.

Ist durch pastöse Form besonders gut geeignet an senkrechten Flächen.

DOSIERUNG:

GRILLEX-GEL mit einem Nylonpinsel auftragen. Bei hartnäckigen Verkrustungen 2-3 Stunden einwirken lassen, sonst entsprechend der Verschmutzung kürzer.

Gelöste Ablagerungen mit Wasserstrahl, Schwamm oder Bürste entfernen.

Gut mit klarem Wasser nachspülen.

