

Grill Rein

Anwendungsgebiete:

Löst eingebrannte Rückstände von Grills und Fritteusen sowie Backöfen und emaillierten Backblechen.



pH-Wert: sauer neutral alkalisch

Produkteigenschaften:

- zur Kaltanwendung bis 40°C anwendbar in und auf Grills, Backöfen und emaillierten Backblechen
- 1l Flasche: mit integriertem Spezialpinsel zum gezielten Auftragen
- kraftvolle und schnelle Wirkung
- haftet länger an der Oberfläche durch hohe Viskosität

Anwendung:

Nur kalt anwenden (max. 40°C). Grill Rein mit dem integrierten Spezialpinsel oder Schwamm auf die angebrannten Stellen auftragen, nicht aufheizen.

Nach 10-15 Minuten Einwirkzeit angelöste Verschmutzungen und Rückstände mit Einmaltüchern entfernen. Anschließend mit klarem Wasser und Schwamm mehrfach auswischen.

Handschuhe verwenden.

Hinweis:

GHS05 Gefahr

Handschuhe verwenden. Nicht auf Zink, Aluminium und anderen alkaliempfindlichen Materialien anwenden. Aufrecht transportieren und lagern.

Inhaltsstoffe:

< 5% amphotere Tenside
Natriumhydroxid

Grill Rein

Artikel/Verpackung:

1l Flasche	EAN Flasche 4000602153360
10 Flaschen je VSE	EAN VSE 4000602096131
Art. Nr.: 1l Flasche	1613000
Palette	37 Kartons (370 Flaschen)
Gewicht Flasche	1,29kg
Gewicht VSE	12,9kg
5l Kanister	EAN Kanister/VSE 4000602153353
Art. Nr.: 5l Kanister	1615000
Palette	93 Kanister
Gewicht Kanister	6,20kg