

Grill & Backofen Reiniger

- **Aktivreiniger für Grill, Konvektomaten, Bratgeräte und Backöfen aller Art**
- **Entfernt mühelos und schnell Back-, Brat- und Grillrückstände**
- **Löst Öl, Fett und Eiweißrückstände**
- **Beseitigt nachhaltig Gerüche**
- **Zur Heiß und Kaltreinigung geeignet**
- **Gebrauchsfertige Lösung mit Sprayer**

Charakterisierung:

Hochalkalischer, flüssiger Spezialreiniger für die schnelle und einfache Reinigung von Fettverkrustungen, wie sie in Grill-, Brat- und Backgeräten, Friteusen, Brättern usw. vorkommen. Durch seine hochwirksamen Inhaltsstoffe werden selbst eingebrannte Verkrustungen und lästige Speisegerüche entfernt. **Fluid - Tec** Grill- & Backofen-Reiniger eignet sich sowohl zur Heiß- und Kaltanwendung.

Anwendungsbereich:

Fluid - Tec Grill- & Backofen-Reiniger ist ideal geeignet für alle Grill, Bratgeräte, Friteusen und Backöfen sowie alle alkalibeständigen Oberflächen aller Art (ggf. an unauffälliger Stelle auf Alkalibeständigkeit prüfen).

ACHTUNG: Nicht geeignet für Geräte die Aluminium oder Email enthalten!

Anwendung:

Fluid - Tec Grill- & Backofen-Reiniger ist hochalkalisch und verursacht Verätzungen. Deshalb unbedingt die empfohlenen Schutzmaßnahmen beachten.

Fluid - Tec Grill- & Backofen-Reiniger mittels Sprayer (ACHTUNG: Schutzmaske verwenden! Sprühnebel nicht einatmen!) auf die zu reinigenden Flächen auftragen.

Kaltanwendung: Nach einer Einwirkzeit von einer ½ Stunde bis ca. 2 Stunden wird die zu reinigende Fläche gründlich mit klarem Wasser nachgespült bis keine Reinigerreste mehr auf der Oberfläche vorhanden sind.

Heißanwendung: Bei extremen, vielfach eingebrannten Verschmutzungen oder wenn eine schnelle Reinigung gewünscht wird, empfiehlt sich die Anwendung des Grill- und Backofen-Reinigers auf heißen Flächen. Dabei wird das Gerät auf 60-80 °C aufgeheizt und anschließend mit Grill- & Backofen-Reiniger besprüht bzw. bestrichen (Achtung: Bei Umluftgeräten Stillstand des Ventilators abwarten!). Nach 5 bis 10 Minuten Einwirkzeit das Gerät mit reichlich klarem Wasser auswaschen bis keine Reinigerreste mehr auf der Oberfläche vorhanden sind.

Tipp:

Fluid - Tec Grill- & Backofen-Reiniger ist auch als Konzentrat erhältlich. Das Konzentrat 1:1 verdünnt ergibt die gebrauchsfertige Lösung wie **Fluid - Tec** Grill- & Backofenreiniger 1 Liter Sprayer.

Fluid - Tec

90559 Burgthann • Nürnberger Straße 90 • Tel. 09183/904 542 • Fax 09183/904 4555 • info@fluid-tec.de

Ergiebigkeit: Je nach Verschmutzung bis 1 zu 1 verdünnbar

Inhaltsstoffe: Hydroxide, Hilfsstoffe

Gesundheitsgefährdung:

Bei bestimmungsgemäßem Umgang mit dem Produkt kann es zu keiner Gesundheitsgefährdung kommen. Das Produkt wird aufgrund uns vorliegender Daten im Sinne des Chemikaliengesetzes beziehungsweise der Gefahrstoffverordnung / EG Richtlinie 67/548/EWG, in ihrer zur Zeit gültigen Fassungen, wie folgt eingestuft:

C= Ätzend

R. Sätze: R 34 Verursacht Verätzungen.

Gebindegrößen: 1 Liter Flasche; 10 Liter, 30 Liter Kanister; 200 Liter Fass; 1000 Liter Container;

Gefahrguttransport:

Bezeichnung des Gutes: UN 1719; Ätzender alkalischer flüssiger Stoff, n.a.g. enthält Natriumhydroxid

UN-Nummer: 1719

Klasse: 8

Klassifizierungscode: C5

Verpackungsgruppe: III

Gefahrzettel: 8

Technische Daten:

Aussehen: flüssig, klar, farblos

Geruch: schwach

Dichte: ~ 1,07

pH-Wert (konzentriert): ~ 14

Löslichkeit in Wasser: beliebig mischbar

Diese Produktinformation soll Sie nach bestem Wissen beraten. Änderung der Kennwerte und Anwendungshinweise vorbehalten!

Wenden Sie sich bitte in Zweifelsfällen an unseren Technischen Dienst. Dort werden Sie gerne beraten. Angaben, die die Sicherheit und den Umgang mit dem Produkt betreffen, entnehmen Sie bitte unserem EU-Sicherheitsdatenblatt, dies stellen wir Ihnen gern auf Anfrage zur Verfügung.