

Grill- und Backofen Radikalreiniger

Gastronomie-bewährtes Profiprodukt

- Reinigt ohne Scheuern und Schrubben
- Stabile Haftung durch Aktivschaum
- Lebensmittelsicher und geruchlos

Ausgabe 02/13 · Data Becker Verlag

GrillMagazin

"Aufsprühen, einwirken lassen und abwaschen: Der vorher ordentlich klebrige Kugelgrill sah danach ohne viel Scheuern wieder fast wie neu aus."

Grill- und Backofen Radikalreiniger

Profi-Reiniger zur rückstandsfreien Beseitigung hartnäckigster Verschmutzungen, wie z. B. eingebrannte Lebensmittel- und Zuckerreste, Eiweiß-Rückstände, Fett, Öl, Ruß, Rauchharz uvm.

Einsatzgebiete:

Backofen, Grill, Mikrowelle, Friteuse, Kochfeld, Herdplattenrand, Kuchenplatten, Töpfe und Pfannen aus Edelstahl sowie feuerfestem Glas oder Keramik

Anwendung:

Für optimale Reinigungsleistung Backofen ca. 2–3 Minuten auf 50°C aufheizen, dann abschalten und ca. 5–10 Minuten abkühlen lassen. Die zu behandelnde Fläche aus ca. 20 cm Entfernung gleichmäßig einsprühen. Sprühflasche dabei entfernt vom Körper halten und Dämpfe nicht einatmen. Nach ca. 15 Minuten Einwirkzeit mit einem nassen Schwamm oder Tuch gründlich abwischen.

Ergiebigkeit:

Ca. 10 m² / 500 ml



Ideal für den Outdoor-Grill



Auch für Küchengeräte mit eingebrannten Verschmutzungen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	VPE	EAN
H 160 418	Grill- und Backofen Radikalreiniger	500 ml	20	4029559006512