



## Grease Express

### HOCHTEMPERATUR GRILLREINIGER UND OFENREINIGER

**Grease Express** Hochtemperatur-Grill- und Ofenreiniger ist ein innovativer, schnell-reagierender Reiniger, der speziell für den Einsatz im laufenden Betrieb als Reiniger und Fettlöser bei hohen Temperaturen entwickelt wurde. Damit entfallen zeitaufwendige Abkühlzeiten und eine Reinigung zwischendurch wird ermöglicht. Eine regelmäßige Reinigung von Grills, Öfen, etc. ist erforderlich um die hohen Anforderungen an die Qualität der Lebensmittel aufrechtzuerhalten. Die Möglichkeit, den Grill, Ofen, etc. im heißen Zustand zu reinigen, vermindert das Risiko einer Kreuzkontamination während der Zubereitungsphase und trägt zur Lebensmittelsicherheit bei.

- **Sauber** Ausgezeichnete Reinigungsleistung.
- **Sicher** Verbesserte Arbeitssicherheit durch nicht kennzeichnungspflichtiges Produkt.
- **Effizient** Keine Abkühlzeit des Grills notwendig.



#### ANWENDUNGSWEISE

##### Auf Grill-/Bratflächen:

1. Grobe Lebensmittelrückstände von der Oberfläche beseitigen.
2. Vor der Anwendung von **Grease Express** den Grill ausschalten.
3. **Grease Express** auf die noch heiße Oberfläche auftragen (max. 175 °C). Fläche vollständig benetzen. Während des Aufbringens nicht schrubben. Den Reiniger 1 Minute einwirken lassen. Nicht eintrocknen lassen, da die Reinigung sonst erschwert wird.
4. Durch leichtes Schrubben kann mit dem nicht scheuernden Pad sogar eingebranntes Fett schnell gelöst werden. Die gelösten Anschmutzungen lassen sich leicht mit dem Grillabzieher entfernen und der Grill ist im Handumdrehen glänzend sauber. Das Pad und den Abzieher nach Gebrauch reinigen.
5. Den Grill mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Falls notwendig, wiederholen.

**Achtung: Eiskaltes Wasser oder viel Wasser können den Grill ernsthaft schädigen.**

6. Mit einem Papiertuch eine dünne Schicht Speiseöl auf die Grilloberfläche auftragen.

##### Ofenreinigung:

1. **Grease Express** über die Drucksprühflasche auf die heiße Oberfläche auftragen (150 - max. 175 °C). Fläche vollständig benetzen.
2. Sollte der Ofen bereits abgekühlt sein, **Grease Express** auf die kalte Oberfläche sprühen und den Ofen auf 175 °C aufheizen. Die Oberfläche muss kurzzeitig eine Temperatur von mindestens 100 °C erreichen, damit **Grease Express** richtig wirken kann. Dann den Ofen ausschalten.
3. Den Reiniger 1-2 Minuten einwirken lassen. Nicht eintrocknen lassen, da das anschließende Abspülen sonst erschwert wird. Bei längeren Einwirkzeiten nach 2 Minuten ggf. Dämpferfunktion dazu schalten.
4. Ofentür vorsichtig öffnen, Dampf abziehen lassen.
5. Hartnäckige Krusten und Verschmutzungen ggf. mit einem nicht scheuernden Pad oder einer Bürste entfernen.
6. Gelösten Schmutz und Produktreste mit Wasser abspülen.

#### SICHERHEITSHINWEIS

##### Nur für den professionellen Gebrauch!

Nicht mit anderen Produkten mischen! Gefahrenhinweise auf Sicherheitsdatenblatt und Originalgebinde beachten.

Entsorgung nur von geschlossenen und leeren Verpackungen.

**Grease Express** ist auch für Ceranfelder geeignet. Während der Reinigung hitzebeständige Schutzhandschuhe tragen.

##### pH-Wert (100 %)

5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	----	----

##### LAGERBEDINGUNGEN

Nur im Originalgebinde zwischen 0 und 40 °C lagern. Flasche fest verschlossen halten.

##### VERKAUFSEINHEIT

4 x 1 L Flaschen 9027160

##### ZUBEHÖR

1 x Grillreinigungspad und Stiel 10000389  
1 x 15 Grillreinigungspad Nachfüllpack 10000351  
1 x Grillabzieher 10000278