



Grillreiniger Tornado

Alkalischer Reiniger für Heißluftöfen, Backöfen und Grilleinrichtungen

- Löst auch gealterte und verharzte Öle, Fette und Eiweiß
- Ausgeprägtes Schmutzemulgier- und -dispergiervermögen
- Wasserhärtestabilisiert, viskos eingestellt, versprühbar

Produktbeschreibung

Grillreiniger Tornado ist eine Zubereitung zur Reinigung von Heißluftöfen, Backöfen und Grilleinrichtungen. Die im **Grillreiniger Tornado** enthaltene Kombination aus Alkalihydroxid und anionischen Tensiden löst auch eingebrannte und verkockte organische Rückstände, wie Fette, Öle, Kohlenhydrate und Eiweiß, wirkungsvoll von allen alkalibeständigen Oberflächen

Aggregatzustand	Hellbraune Flüssigkeit
Dichte	1,19 g/cm³ bei 20 °C
pH-Wert	>13 bei 20 °C

Inhaltsstoffe

Kaliumhydroxid, Nonionics

Wirkungsweise

Die im **Grillreiniger Tornado** enthaltene Wirkstoffkomposition penetriert, verseift, fragmentiert, emulgiert, dispergiert und löst auch denaturierte, verharzte und bereits in Kohlenstoff übergegangene organische Substanzen, wie verharzte und verkockte Fette und Öle, Kohlenhydrate und Eiweißverbindungen. Das hohe Netz- und Schmutztragevermögen des **Grillreiniger Tornado** unterstützen ebenso wie erhöhte Temperaturen und eine mechanische Hilfestellung (Schrubben, Bürsten, Wischen) wirkungsvoll den Reinigungsprozess, seine viskose Einstellung gewährleistet den Verbleib einer ausreichenden Menge Reinigungsmittel auf den zu reinigenden Oberflächen.

Anwendung

Die Oberflächen der zu reinigenden Geräte, wie Heißluftöfen, Backöfen und Grilleinrichtungen, werden nach dem Abkühlen auf eine Temperatur von weniger als 50 °C mit **Grillreiniger Tornado** reichlich eingesprüht und das Reinigungsmittel wird anschließend bei einer Temperatur von ca. 60 °C (Aufheizen !) über ca. 15 Minuten einwirken lassen, ohne dass das Reinigungsmittel antrocknet. Anschließend wird der Schmutz mit reichlich Wasser abgespült bis die gereinigten Oberflächen alkalifrei sind.



Zur Beachtung:

Grillreiniger Tornado ist nicht für die Reinigung von verzinkten, verzinnenden sowie Oberflächen aus Aluminium geeignet! Nicht auf lackierte Flächen sprühen!

Wirkung auf Oberflächen

Grillreiniger Tornado nur für die Reinigung von alkalibeständigen Metall- und Kunststoffoberflächen verwenden. Leichtmetalle, insbesondere Aluminium, Buntmetalle und lackierte Flächen werden unter Wasserstoffentwicklung bzw. Lackablösung angegriffen.

Lagerung

Grillreiniger Tornado ist frostempfindlich ab ± 0 °C.

Technische Informationen

Gebindegrößen

Art.-Nr. 30101 374 01	Flasche	1 ltr
Art.-Nr. 30101 374 05	Kanister	5 ltr
Art.-Nr. 30101 374 10	Kanister	10 ltr

Sicherheit

Die Gefahren- und Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte dem EU-Sicherheitsdatenblatt Kapitel 2.

Ökologie

Grillreiniger Tornado entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes und der Tensidverordnung, die organischen Bestandteile der Zubereitung sind biologisch abbaubar.

Ernst GmbH & Co. KG
Hemsack 37 B, D 59174 KAMEN
FON: + 49 / 2307 / 924 99 – 0, Fax: + 49 / 2307 / 924 99 – 24
http: www.ernst-kamen.de, E-mail: info@ernst-kamen.de

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch aufgrund Vielseitigkeit von Arbeitsweise, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.