

## Technisches Merkblatt und Produktinformation

### Noris Grill- & Backofen- reiniger Konzentrat

- **Aktivreiniger für Grill, Konvektomaten, Bratgeräte und Backöfen aller Art**
- **Entfernt mühelos, schnell und gründlich Brat-, Back- und Grillrückstände**
- **Löst Öl, Fett, Eiweiß**
- **Beseitigt nachhaltig Gerüche**
- **Zur Heiß- und Kaltreinigung**
- **Ergiebiges Konzentrat zum Verdünnen**



#### 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 Speisengerüche entfernt. Noris Grill- & Backofenreiniger eignet sich sowohl zur Heiß- als auch zur Kaltanwendung.

#### Anwendungsbereich:

Noris Grill- & Backofenreiniger 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!

#### Arbeitsvorbereitung:

Noris Grill- & Backofenreiniger ist hochalkalisch und verursacht Verätzungen. Deshalb unbedingt die empfohlenen Schutzmaßnahmen beachten.

#### Anwendung:

Das in den 5 und 10 Liter Gebinden lieferbare Grill- & Backofenreiniger Konzentrat kann für die meisten Reinigungszwecke 1:1 mit Wasser verdünnt werden. Die dabei erreichte Konzentration entspricht in etwa unserem Noris Grill- & Backofenreiniger in der 1 Liter Spray-Flasche. Nur in wenigen, besonders hartnäckigen Fällen ist es sinnvoll, mit dem Konzentrat zu reinigen.

Noris Grill- & Backofenreiniger Konzentrat 1:1 verdünnen oder Noris Grill- & Backofenreiniger pur auftragen. Der Auftrag kann mittels Sprayer (**ACHTUNG:** Schutzmaske verwenden! Sprühnebel nicht einatmen!) oder mit Pinsel auf die zu reinigenden Flächen erfolgen.

#### 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 Backofenreinigers auf heißen Flächen.

Dabei wird das Gerät auf 60-80 °C aufgeheizt und anschließend mit Grill- & Backofenreiniger besprüht bzw. bestrichen (Achtung: Bei Umluftgeräten Stillstand des Ventilators abwarten!).

Nach 5 bis 10 Minuten Einwirkzeit das Gerät mit reichlich klarem Wasser und ggf. einem Schuß Essig sorgfältig auswaschen, bis keine Reinigerreste mehr auf der Oberfläche vorhanden sind.

#### Gesundheitsgefährdung:

Das Produkt wird aufgrund uns vorliegender Daten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in ihren zur Zeit gültigen Fassungen, wie folgt eingestuft:



**Gefahr**

#### H-Sätze:

Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

## Technisches Merkblatt und Produktinformation

# Noris Grill- & Backofen- Reiniger Konzentrat

### Inhaltsstoffe:

Hydroxide, Hilfsstoffe

### Technische Daten:

Aussehen: flüssig, klar, farblos  
Geruch: schwach  
Dichte: ~ 1,2  
pH-Wert (konzentriert): ~ 14  
Löslichkeit in Wasser: beliebig mischbar

pH-Bereich des konzentrierten Produktes:



### Gefahrguttransport:

Bezeichnung des Gutes: UN 1719; Ätzender alkali-  
scher flüssiger Stoff, n.a.g. enthält Natriumhydroxid  
UN-Nummer: 1719  
Klasse: 8  
Klassifizierungscode: C5  
Verpackungsgruppe: III  
Gefahrzettel: 8

### Einheiten und Artikelnummern:

Artikel- nummer	Einheit	EAN
1750	10 Liter Kanister	4004706017504
1755	5 Liter Kanister	4004706017559

Auch im 200-Liter und 1000-Liter Container lieferbar.

Stand: November 2014