

Link do produktu: <https://gamma-opakowania.pl/clinex-grill-1l-mycie-grilli-i-piekarnikow-do-usuwania-tlustych-spieczonych-zabrudzen-k6-77-071-p-15490.html>



## CLINEX Grill 1L mycie grilli i piekarników do usuwania tłustych, spieczonych zabrudzeń (k/6) 77-071

Cena brutto	<b>23,35 zł</b>
Cena netto	<b>18,98 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>77-071</b>

### Opis produktu

#### **CLINEX Grill 1L - profesjonalny preparat do mycia grilli i piekarników**

Kod produktu: 77-071 | Pakowanie zbiorcze: 6 szt. (k/6)

**Clinex Grill 1L** to silnie skoncentrowany preparat przeznaczony do usuwania tłustych, przypalonych i spieczonych zabrudzeń powstających podczas obróbki termicznej. Doskonale radzi sobie z nagarem, osadami z tłuszczu oraz zwęglonymi resztkami jedzenia.

To produkt stworzony z myślą o gastronomii, kuchniach przemysłowych, restauracjach, barach oraz firmach cateringowych – wszędzie tam, gdzie czystość urządzeń grzewczych ma bezpośredni wpływ na jakość pracy i bezpieczeństwo żywności.

#### **☐ Zastosowanie:**

- grille (gazowe, elektryczne, węglowe)
- piekarniki
- rożna
- ruszty
- płyty grzewcze
- komory wędzarnicze
- inne powierzchnie odporne na działanie środków alkalicznych

#### **☐ Najważniejsze zalety:**

- skutecznie usuwa przypalenia i tłuste osady
- rozpuszcza nagar i zwęglone resztki jedzenia
- skraca czas czyszczenia

- 
- gotowy do użycia
  - przeznaczony do profesjonalnego zastosowania

### □□ **Specyfikacja:**

- Pojemność: 1L
- Kod producenta: 77-071
- Opakowanie zbiorcze: 6 szt.
- Przeznaczenie: profesjonalne czyszczenie urządzeń grzewczych
- Forma: płyn

### ⚠ **Sposób użycia:**

1. Nanieść preparat na zabrudzoną powierzchnię (najlepiej lekko ciepłą).
2. Pozostawić na kilka minut w zależności od stopnia zabrudzenia.
3. Spłukać wodą lub przetrzeć wilgotną ściereczką.
4. W przypadku silnych zabrudzeń czynność powtórzyć.

Nie stosować na aluminium oraz powierzchniach wrażliwych na silne środki alkaliczne.

Ten produkt to realne wsparcie dla gastronomii – oszczędza czas pracowników i podnosi standard higieny w kuchni. Jeśli sprzedajesz chemię profesjonalną, to pozycja obowiązkowa w ofercie.