

ERLA GRILLEX 750 ml

Płyn do czyszczenia grilli i piekarników

Indeks produktu: R1001

Kod kreskowy: 5906534020215



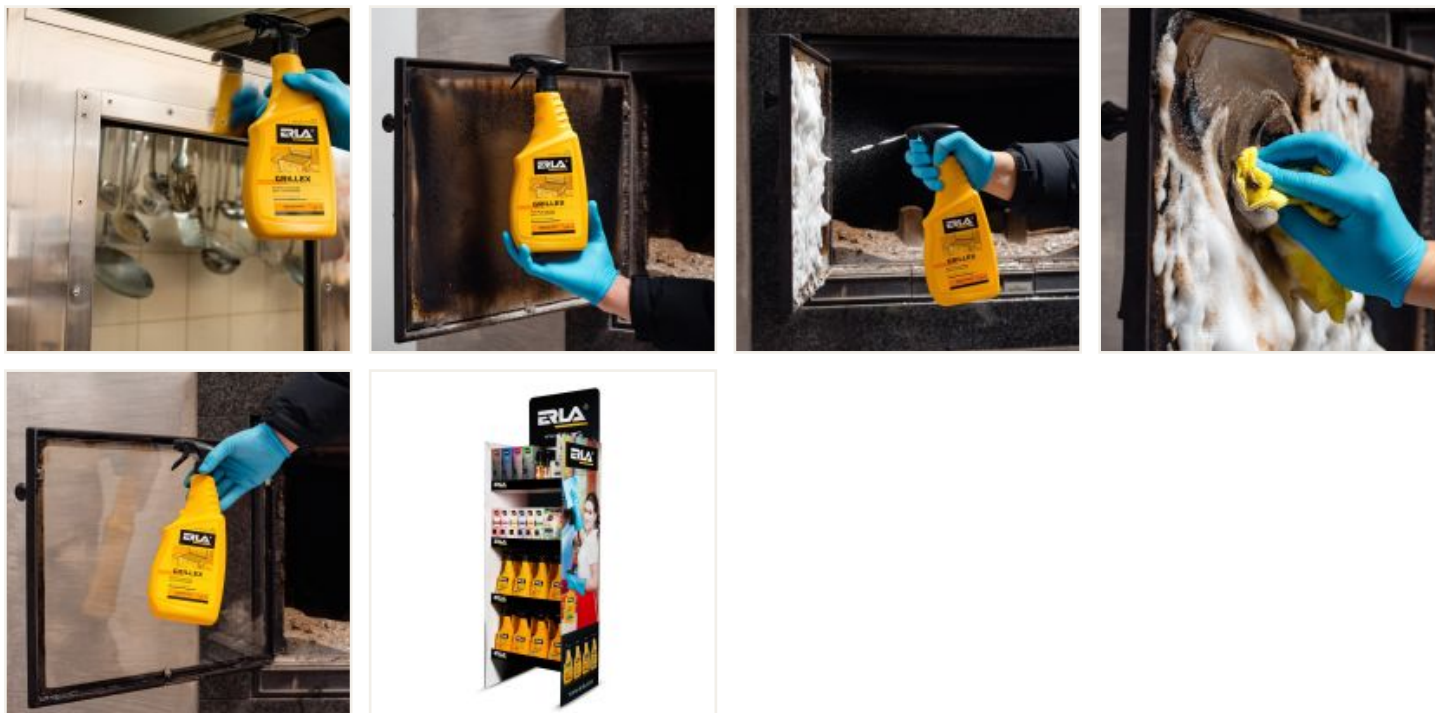
Dane techniczne

Pojemność: 750 ml

Ilość w kartonie: 12

Zdjęcia





[Pobierz zdjęcia](#)

Opis

ERLA GRILLEX to profesjonalny, gotowy do użycia środek do czyszczenia grilli, piekarników, rusztów, patelni, garnków, komór wędzarniczych, a także szyb kominkowych. **Skutecznie usuwa przypalony tłuszcz**, zapieczone resztki potraw oraz zabrudzenia wynikające z zadymienia. Dzięki **aktywnej pianie** penetruje zabrudzenia, skutecznie je rozpuszcza i pozwala na ich usunięcie bez potrzeby szorowania. Płyn do czyszczenia **ERLA GRILLEX** to absolutny must have każdego lokalu gastronomicznego, który na co dzień zmagają się z trudnymi do usunięcia zabrudzeniami, zwłaszcza przypaleniami. Swoje zastosowanie znajdzie również w domu czy ogrodzie – wszędzie tam gdzie mamy do czynienia z działaniem wysokiej temperatury, która powoduje zapieczenia resztek żywności czy zadymienia powierzchni. Ociekające tłuszczem kratki grilla, przypalone i przyklejone resztki jedzenia, czarne od sadzy szyby? Nie ma lepszego rozwiązania od ERLA GRILLEX.

Sposób użycia: Produkt do użytku profesjonalnego. Przed użyciem sprawdzić działanie w mało widocznym miejscu. Nie nanosić na rozgrzane powierzchnie. Nie stosować na aluminium, miedź, powierzchnie malowane i lakierowane. Nanieść na czyszczoną powierzchnię. Pozostawić na ok. 1-2 min (w przypadku ciężkich zabrudzeń dodatkowo przetrzeć powierzchnię gąbką). Nie dopuszczać do wyschnięcia produktu na czyszczonej powierzchni. Dokładnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha.

Zalety płynu ERLA GRILLEX:

- skutecznie usuwa najtrudniejsze zabrudzenia,
- prosty i szybki w użyciu,
- bezzapachowy,
- nie uszkadza czyszczonej powierzchni

Prezentacja

https://www.slideshare.net/slideshow/embed_code/255426857?rel=0&startSlide=1

Porady

Jeśli powyższy opis produktu to dla Ciebie za mało, sprawdź poniższe artykuły na blogu Erla. Krok po kroku opisujemy jak osiągnąć 100% satysfakcji z efektu użycia naszych produktów.

1. Sezon grillowy - jaki środek do czyszczenia grilla wybrać?

Czytaj więcej

Zbliżający się sezon grillowy to czas spotkań z rodziną i przyjaciółmi, oczywiście przy aromatycznych, soczystych, pieczonych potrawach z grilla. Jednak zanim rozpoczniesz przyjęcia na świeżym powietrzu, warto sprawdzić, w jakim stanie jest Twój grill. Być może zapomniałeś wyczyścić kratkę? A może grill przestał całą zimę na balkonie? Może nieco przykurzył się w piwnicy lub garażu? Niezależnie od stanu w jakim go znajdziesz - warto go odświeżyć.



<https://erla.com/blog/jaki-srodek-do-czyszczenia-grilla/>

2. Jak wyczyścić kominek?

Czytaj więcej

Kominek jest miejscem, które dla wielu osób kojarzy się z przytulnością i relaksem. Wzrok przykuty do migoczących płomieni przez czystą szybę oraz ciepło rozchodzące się po domu - niewiele rzeczy jest równie relaksujących. Jednak, by kominek mógł cieszyć oczy i ogrzewać wnętrze, konieczne jest regularne czyszczenie kominka wewnątrz.



<https://erla.com/blog/jak-wyczyszcic-kominek/>

3. Jak wyczyścić piekarnik bez szorowania?

Czytaj więcej

Zanieczyszczony piekarnik nie tylko wpływa na jakość pieczonych potraw, ale może też skracać żywotność urządzenia. Chociaż wiele osób odkłada czyszczenie na później, istnieją metody, które mogą uczynić ten proces mniej żmudnym. W poniższym artykule przedstawimy, jak skutecznie zadbać o czystość piekarnika, by służył nam przez lata w nienagannej kondycji.



<https://erla.com/blog/jak-wyczyszcic-piekarnik-bez-szorowania/>

4. Jak skutecznie wyczyścić grill w barze, w domu, w restauracji albo w firmie?

Czytaj więcej

Grill to urządzenie, bez którego trudno sobie wyobrazić działalność większości barów i restauracji. Grill znajdziemy także w wielu domach, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (grille elektryczne i grille ogrodowe). Grillowanie to prawdziwa przyjemność i atrakcja dla klientów.



<https://erla.com/blog/czyszczenie-grilla/>