

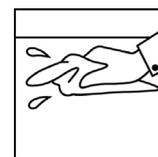
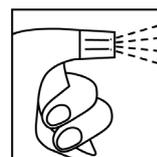
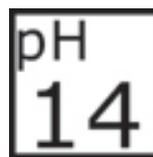
<b>Objekt:</b>	<b>Bratplatte / Grillplatte</b>		
<b>Art der Reinigung</b>	<b>Reinigung</b>		
<b>Wann:</b>	<b>Täglich zum Schichtende</b>		
<b>Produkt Reinigung</b>	<b>Grillex Krustenloser</b>	<b>Nr.</b>	<b>3</b>

## Arbeitsschritte Reinigung

1. Gerät abschalten und auf unter 100°C abkühlen lassen. Grobe Reste manuell entfernen. Beste Reinigungswirkung bei 60-80°C
2. Grillfläche mit Grillex Nr. 3 satt einsprühen (es darf nicht verdampfen)
3. 5 - 10 Minuten einwirken lassen (je nach Verschmutzung)
4. Gelösten Schmutz mit Bürste oder Rauhschwamm entfernen.
5. Mit Trinkwasser nachspülen
6. Bratplatten aus Guss oder Normalstahl mit Speiseöl einfetten (gegen Flugrost)



Verfahren: Nasswischen  
Material: Blaues Tuch feucht, Bürste, Rauhschwamm



**Hinweis: Heiße Geräte erst abkühlen lassen! Bei zu heißen Geräten verdampft der Reiniger und hat keine Wirkung. Die beste Wirkung hat der Reiniger bei 60 - 80°C. Wenn bei der Reinigung nicht alle Verschmutzungen gelöst sind, Vorgang wiederholen, ggf. Einwirkzeit verlängern.**

**Hinweis: Außenflächen und Fronten gem. Arbeitsanweisung Sichtflächen reinigen und pflegen.**

<b>Durchgeführt von</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>
<b>Kontrolliert von</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>