

KSF
GRILLS

FEUER. PERFEKTIONIERT.



**REINIGUNG
FÜR EINE SAUBERE SACHE**

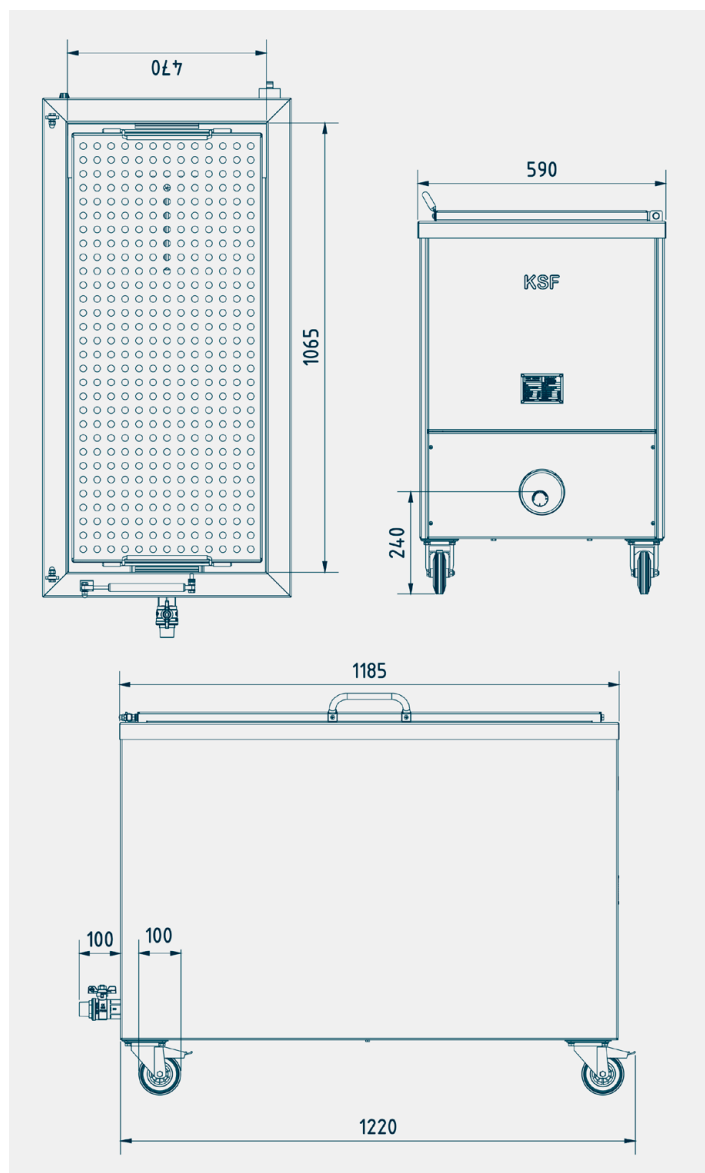
Ein Reinigungsgerät für Edelstahlteile von Grills und Fritteusen.

Die Reinigung kann mühsam und zeitaufwendig sein. Deshalb möchten wir Ihnen den Turbocleaner von KSF vorstellen. Der Turbocleaner ist ein innovatives Reinigungsgerät, das Ihnen das Leben leichter macht.

Mit dem Turbocleaner können Sie:

- › Die Umwelt schonen: Sie brauchen weniger Wasser und Reinigungsmittel
- › Geld sparen: Sie reduzieren Ihre Personalkosten
- › Zeit gewinnen: Sie können sich auf andere Aufgaben in Ihrer Küche konzentrieren
- › Eine kluge Investition tätigen: Sie profitieren von einer langfristigen Zeit-, Energie- und Geldersparnis

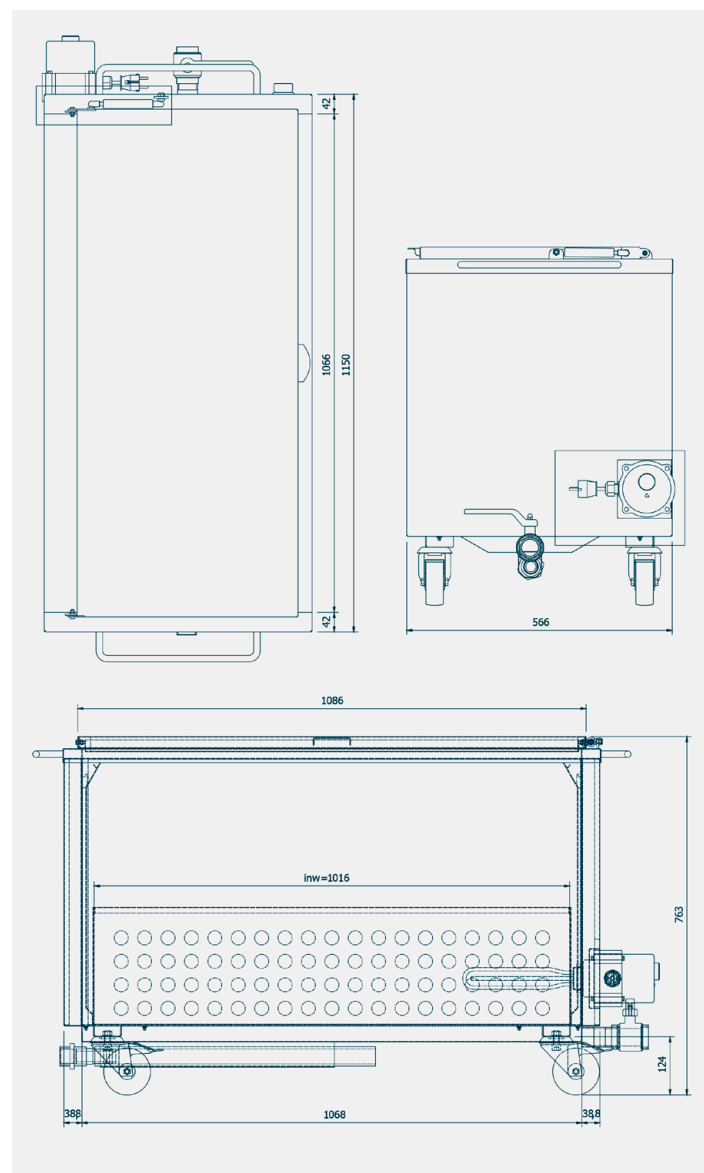
Lassen Sie sich nicht länger von der Reinigung Ihrer Edelstahlkomponenten abhalten.



Turbocleaner Premium

1-014-05-01

Füllmenge: 200 Liter
Energieverbrauch pro 24 Std.: max. 9 kW (inkl. Aufheizen)
Leistung: 3 kW



Turbocleaner BG

1-014-05-03

Füllmenge: 200 Liter
Energieverbrauch pro 24 Std.: max. 9 kW (inkl. Aufheizen)
Leistung: 3 kW



Reinigungspulver GR-Detergent 2 kg

4-025-06-06

Das Reinigungsdetergent in Pulverform ist optimal für den Turbocleaner und den Reinigungswannen geeignet. Es entfernt Schmutz von Edelstahl und Aluminium gleichermaßen effizient. Auch für die Fritteusenbecken geeignet.

Der Reinigungsvorgang ist ganz einfach:

- › Füllen Sie Wasser in den Turbocleaner. Warmes Wasser verkürzt den Aufheizvorgang.
- › Geben Sie das Reinigungsmittel Detergent hinzu und schalten das Gerät ein.
- › Lassen Sie die Edelstahlkomponenten für ein paar Stunden oder über Nacht darin einweichen.
- › Spülen Sie die Teile ab und schon sind sie Einsatz bereit.

Wenn Sie den Turbocleaner täglich benutzen, sollten Sie das Wasser nur einmal im Monat austauschen.



50 Stück Entkalker-Tabs

4-025-06-07

Der Entkalker hält Ihren Turbocleaner länger fit. Die Häufigkeit des Entkalkens hängt von der Nutzung und der Wasserhärte ab.





Handschuhe 60 cm lang

4-050-03-33

Schützen Sie Ihre Hände beim Putzen. Die Putzhandschuhe sind aus hochwertigem Vinyl gefertigt, das Ihre Hände vor Schmutz, Chemikalien und Bakterien schützt. Sie sind angenehm zu tragen und wiederverwendbar. Gut geeignet für die Arbeit mit dem Turbocleaner.



Grill- & Bratspießreiniger 1 Liter

3-019-02-03

Er ist ein Zauberer im Kampf gegen Schmutz. Der Schaumsprühkopf verwandelt das Reinigungsmittel in Schaum, der sich an die Teile schmiegt. Ein paar Minuten warten und alles ist blitzblank. Das Mittel löst die hartnäckigen Ruß- oder Fettverschmutzungen. Einfach auf die warmen Teile sprühen, einwirken lassen und abspülen bzw. abwischen. Auch zum Einweichen geeignet.

Reinigungswannen für alle Aufsätze.

Sie funktionieren ähnlich wie der Turbocleaner. Allerdings sind sie nicht isoliert und werden einfach auf den entsprechenden Grill gestellt. Nur noch Wasser und Reinigungsdetergent einfüllen und die zu reinigenden Teile dazulegen. Erhitzen bis eine Temperatur von ca. 85°C erreicht wird. Die Reinigungswannen sind vor allem für sporadischen Gebrauch gedacht. Bei täglicher Benutzung empfehlen wir unseren Turbocleaner.

Inbetriebnahme:

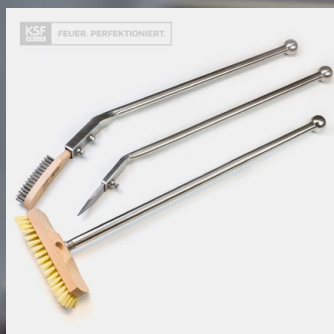
- > Wasser bis zur Deckung der zu reinigenden Teile einfüllen (warmes Wasser verkürzt die Aufheizzeit).
- > Reinigungspulver (Detergent mindestens 125 g) einrühren.
- > RGS Brenner unter Reinigungsbox entzünden
- > Reinigungsflüssigkeit bis zum Siedepunkt erwärmen (NICHT KOCHEN)
- > Brennerstärke an Temperatur anpassen und bis auf 1 Brenner ausschalten
- > Gerät sollte nicht außer Acht gelassen werden

Betrieb:

- > Zu reinigende Teile in die Reinigungsbox legen.
- > Reinigungsvorgang kann je nach Verschmutzungsgrad 1 – 3 Stunden dauern.
- > Teile entnehmen (Sicherheitshinweise siehe Sicherheitsdatenblatt Detergent)
- > Gereinigte Teile mit klarem Wasser nachspülen.

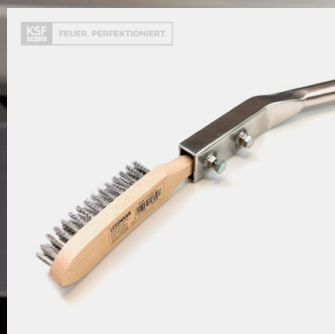


Für Steakgrill Argentina



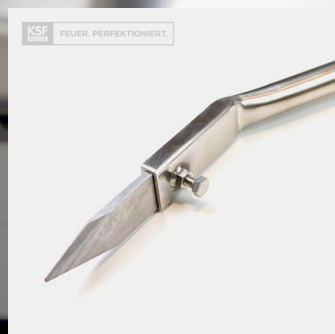
Grillreinigung-Set

3-014-04-06



Drahtbürste

4-050-01-53/+61



Spezialkratzer

4-050-01-51/+52



Schrubber

4-050-01-55/+56

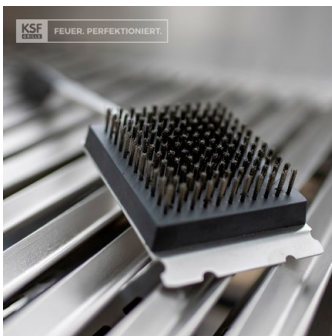


Grilltool 3 in 1 - Robuste Rundum-Bürste

4-050-03-15

Klein, kompakt und kraftvoll ist diese praktische Grillbürste. Damit kommen Sie auch mühelos in die kleinsten Ecken. Durch den ergonomischen Griff ist die Kraftübertragung optimal und auch hartnäckige Rückstände lassen sich problemlos entfernen.

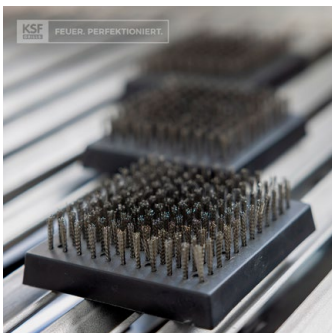
Und das Beste: Mit dieser Grillbürste können Sie schaben, schrubben und bürsten – alles auf einmal.



Grillbürste mit Rostschaber - Unverzichtbare Kratzbürste

4-050-03-05

Der kompakte Griff und der lange Bürstenhals sorgen dafür, dass Sie auch schwer zugänglichen Stellen professionell reinigen können. Nach getaner Arbeit lässt sich die Grillbürste mit heißem Wasser problemlos ausspülen.

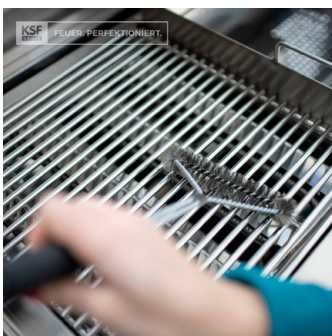


Ersatzbürste für Grillbürste mit Rostschaber - Kinderleicht austauschen

4-050-03-06

Rechtzeitig vorsorgen ist immer gut. Das gilt auch für Grillbürsten. Der alte Bürsteneinsatz lässt sich ganz einfach aus der Grillbürstenhalterung herausklicken und durch die neue Bürste ersetzen. Wie von allein rastet der neue Bürstenkopf an den sechs dafür vorgesehenen Stellen ein.

Und schon kann man die Edelstahlgrillbürste wieder erfolgreich zum Einsatz und die Grillroststäbe zum Glänzen bringen.

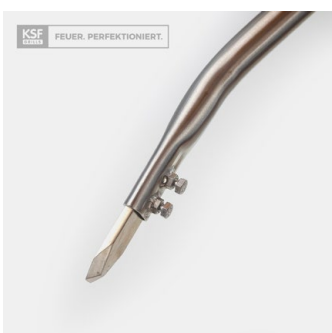


Grillbürste rund - Das Runde muss ins Dreckige

4-050-03-07

Durch den 54-cm-langen Griff eignet sich die Bürste besonders gut für die Reinigung der hinteren Grillbereiche. Aber auch versteckte Verschmutzungen zwischen den Gitterstäben und auf der Unterseite des Grillrosts lassen sich mit den kompakten Edelstahlborsten kinderleicht entfernen.

Die Bürste ist rostfrei und kann nach dem Reinigen an ihrer Lederschleife zum Trocknen aufgehängt werden.



Lavasteinrost - Reinigungsschaber

3-014-04-10

Mit diesem Schaber lässt sich der Lavagrillrost unkompliziert reinigen und im Null-Komma-Nichts ist der Grill für den nächsten Grill-Event einsatzbereit.

Kontakt

KSF Grillgeräte GmbH

Anni-Sturz-Str. 1
93489 Schorndorf
Germany

Telefon: +49 9467 711140
Telefax: +49 9467 7111499
E-Mail: info@ksf.info
Website: www.ksf-grill.com

