

Produkt-Datenblatt



EasyClean – Alkalischer Reiniger

Starker Fettlöser für Küchen, Lebensmittelproduktion & Gastronomie

Produktbeschreibung

EasyClean ist ein **alkalischer Kraftreiniger** zur Entfernung von Fetten, Ölen, Verharzungen, Eiweiß- und Bratrückständen in der Lebensmittelverarbeitung und in Küchenbereichen. Backöfen, Backbleche, Konvektomaten, Grillplatten und Pfannen lassen sich damit schnell und sicher reinigen – ohne stundenlanges Schrubben.

Die Formulierung ist **frei von AOX, NTA, Nitrat und Phosphaten** und eignet sich für viele alkalibeständige Oberflächen. Bei Aluminiumoberflächen sollte vorab **eine Materialprüfung an unauffälliger Stelle** erfolgen.



Vorteile auf einen Blick

- Starker Fett- und Eiweißlöser für Küche & Lebensmittelbereich
- Löst eingekochte Rückstände, Verharzungen und Grillverschmutzungen
- Frei von AOX, NTA, Nitrat und Phosphaten
- Wirkt selbsttätig – reduziert den mechanischen Reinigungsaufwand
- Wirtschaftlich im Einsatz durch variable Verdünnung
- Für viele alkalibeständige Oberflächen geeignet

Einsatzbereiche

EasyClean ist besonders geeignet für den Einsatz in professionellen und gewerblichen Bereichen wie z. B.:

- Lebensmittelverarbeitung und gewerbliche Küchen
- Backöfen, Konvektomaten, Backbleche
- Grillplatten, Kontaktgrills, Fritteusenaußenflächen
- Kochkessel, Pfannen, Töpfe und Arbeitsflächen
- Bäckereien, Metzgereien, Großküchen, Catering & Gastronomie

Anwendung & Dosierung

Verdünnungsempfehlung (mit warmem Wasser):

- **Starke Verschmutzung:** 1 : 1 bis 1 : 3
- **Mittlere Verschmutzung:** 1 : 3 bis 1 : 10
- **Leichte Verschmutzung:** 1 : 5 bis 1 : 10

Vorgehensweise:

- EasyClean entsprechend der Verschmutzung mit warmem Wasser verdünnen.
- Lösung auf die zu reinigende, möglichst abgekühlte Fläche aufsprühen oder auftragen.
- Je nach Verschmutzungsgrad einwirken lassen – **nicht antrocknen lassen**.
- Mit Bürste, Schwamm oder Lappen nacharbeiten.
- Anschließend mit klarem Wasser gründlich abspülen, besonders im Lebensmittelbereich.

Wichtig: Sicherheits- und Anwendungshinweise auf **Etikett** und **Sicherheitsdatenblatt** beachten.

Gebindegröße

EasyClean ist erhältlich als:

- **1 Liter Flasche**
- **10 Liter Kanister**

Produkt-Datenblatt

Jaamp
Chemie

EasyClean – Alkalischer Reiniger

Starker Fettlöser für Küchen, Lebensmittelproduktion & Gastronomie

Sicherheitshinweise

Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. Staub/Rauch/Gas/Nebel/Dampf/Aerosol nicht einatmen. Nach Gebrauch Hände gründlich waschen. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz/Gehörschutz tragen. BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen oder duschen. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen. Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen.



Materialverträglichkeit

- Für viele **alkalibeständige Oberflächen** geeignet.
- Bei **Aluminium** und anderen empfindlichen Untergründen vorab an unauffälliger Stelle testen.
- Nicht auf **eloxiertem Aluminium**, empfindlichen Beschichtungen oder lackierten Flächen ohne vorherige Materialprüfung einsetzen.

Entsorgung

- Nur restentleerte Gebinde dem Recycling zuführen.
- Produktreste nicht in die Kanalisation, Gewässer oder in den Boden gelangen lassen.
- Entsorgung gemäß den örtlichen/nationalen Vorschriften für chemische Reinigungsmittel.

Lagerung & Haltbarkeit

- In der **Originalverpackung** gut verschlossen aufbewahren.
- Kühl, frostfrei und trocken lagern.
- Vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitzequellen schützen.
- Nicht zusammen mit Lebensmitteln lagern.
- Haltbarkeitsangaben und Chargenkennzeichnung auf dem Gebinde beachten.



Rechtliche Hinweise

Die vorstehenden Angaben basieren auf dem aktuellen Stand unserer Kenntnisse und Erfahrungen und dienen der Beschreibung des Produktes im Hinblick auf Sicherheitsanforderungen. Sie stellen keine Zusicherung bestimmter Eigenschaften dar und begründen kein vertragliches Rechtsverhältnis.

Die jeweils aktuelle Version des **Sicherheitsdatenblattes** ist zu beachten. Änderungen im Rahmen der technischen Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

UFI-Code

5K50-20N9-100U-U12Q

Stand 12/2025