

Art.-Nr. 00-90101-01

**Neumärker Trennfix | Back+Grill
Trennspray**



Beschreibung

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten!

- Perfekt zum Einbrennen und Pflegen von Gusseisen. Bildet eine Patina und beugt Korrosion vor
- Antihafteffekt ganz einfach, schnell und gleichmäßig
- Ideal für Grillrost, Bratplatten, Pfannen, Dutch Ovens, Backbleche, Waffeleisen oder Crêpesplatten
- Geeignet zum Einfetten von Gusseisen, Edelstahl, Emaille, Antihafbeschichtungen, Keramik u.v.m.
- Trennmittel-Spray auf pflanzlicher Basis
- Sprühdose à 500 ml

• **ACHTUNG!** Dieser Artikel ist nur für den professionellen Einsatz zugelassen und darf nicht an Privatpersonen verkauft werden

Trennspray Grill – das Multitalent für Grill und Rost
Knusprige Grillwürste, Steaks, Hähnchen, Fisch, aber auch Gemüse, Sandwiches und andere gegrillte Produkte locken auf Festen und Märkten zahlreiche Besucher an. Mit einem Trennspray Grill lässt sich das Grillgut dem Gast besonders zügig und frisch servieren. Es verhindert das Anhaften gegrillter Lebensmittel an Rost und Grill. Hochwertiges Trennspray Grill ist daher beim gewerblichen Verkauf von Grillgut und beim Backen und Kochen in der Gastronomie

nicht mehr wegzudenken. Das multifunktionale Trennspray Grill von Neumärker eignet sich ideal zum Einfetten von Grill- und Bratflächen, ist einfach in der Anwendung und ermöglicht ein effizientes Arbeiten.

Praktisches Grill Trennspray für den professionellen Einsatz
Bei dem Trennspray Grill von Neumärker handelt es sich um ein praktisches Trennfett auf Basis pflanzlicher Öle. Es ist besonders einfach in der Anwendung und lässt sich schnell und unkompliziert auf die gewünschten Flächen auftragen. Das Trennfett eignet sich ideal für Grillroste, Bratplatten, Pfannen, Dutch Ovens, Backbleche, aber auch für Waffeleisen oder Crêpes-Platten und Auflaufformen. Überdies dient das Trennfett zur Pflege von gusseisernem Kochgeschirr und darf daher in Restaurant, Cafés, Foodtrucks und Bistros nicht fehlen.

Welche Vorteile bringt professionelles Trennspray Grill?
Trennspray für Grillroste und Grillplatten macht das aufwendige Einpinseln der Bratflächen mit Butter überflüssig. Gleichzeitig verhindert das Spray das Anhaften von Grillgut zuverlässig. Es lässt sich leicht auftragen und ist sehr ergiebig – schon mit wenigen Sprühstößen lassen sich große Grillflächen optimal einfetten.

Für dieses Material eignet sich das Trennspray Grill:

• Gusseisen

• Emaille

• Edelstahl

• Keramik

• Grillflächen mit Antihafbeschichtung

Überdies eignet sich das Trennspray Grill auch zur Pflege von Gusseisen und schützt das Material vor Korrosion. Da das Pflegespray geschmacksneutral ist, beeinträchtigt es den Geschmack der gebratenen und gebackenen Speisen nicht.

Es ist daher ideal für den Gebrauch in Großküchen, Restaurants, Foodtrucks und für den Schaustellerbedarf auf Märkten und Festen.

Leichte Anwendung bei hoher Ergiebigkeit

Mit der verbesserten Rezeptur ist das Neumärker Trennfix optimal geeignet zum schnellen und gleichmäßigen Einfetten von Back- und Grillplatten. Eine Sprühdose des Trennsprays Grill enthält 500 ml und ist sehr ergiebig. Der optimierte Sprühkopf des Sprays ermöglicht ein leichtes Auftragen des Öles. Schütteln Sie das Spray vor Gebrauch kräftig und tragen Sie das Öl nach Bedarf gleichmäßig auf. Das Trennspray Grill auf pflanzlicher Basis enthält keine unnötigen Zusatzstoffe und lässt sich schnell und ohne großen Aufwand verteilen. Das lästige und aufwendige Einfetten mithilfe eines Küchenpinsels oder Küchenpapier ist somit nicht länger notwendig. Denn das hitzebeständige Spray kann unkompliziert per Knopfdruck aufgetragen werden. Die Anwendung von Trennspray Grill verlängert übrigens auch die Lebensdauer von Grillrost und Bratflächen.

Trennspray Grill von Neumärker – Vorteile und Eigenschaften im Überblick:

• Ideal geeignet für Grillrost, Pfannen, Bratplatten, Backbleche, Dutch Ovens

• leicht in der Anwendung durch optimierten Sprühkopf

• sehr ergiebig

• leichtes Lösen des Grillguts von Brat- und Grillflächen

• geschmacksneutral

• enthält Öle auf pflanzlicher Basis

• effizient und sauber

Auf den Punkt gebracht: Professionelles Trennspray Grill ist die ideale Lösung für schnelles, unkompliziertes Einfetten von Grillrosten und Bratflächen.

Trennspray Grill Gusseisen für eine natürliche Antihafschicht
Bei Kochgeschirr aus Gusseisen und Eisen muss zunächst eine Patina eingebrannt werden. Patina ist eine natürliche Antihafschicht, die das Anhaften des Grillguts zuverlässig verhindert. Dank der Patina wird für das Grillen und Braten von Fleisch, Fisch, Kartoffelspezialitäten nur wenig Fett benötigt, dadurch ist eine effiziente Nutzung möglich. Auch die Reinigung der Grillflächen gestaltet sich durch die natürliche Antihafschicht leichter.

Neben gusseisernen Pfannen und Woks sind überdies die sogenannten Dutch Ovens im gastronomischen Bereich beliebt. Dutch Oven sind massive und dickwandige Töpfe aus Gusseisen – sie werden mit Briketts befeuert und kommen häufig auf Festen und Märkten zum Einsatz. Die flexiblen Töpfe eignen sich ideal für die Zubereitung von Spareribs, Gulasch, Gyros, Suppen, Chili-Rezepten und Auflauf. Das Neumärker Trennspray Grill eignet sich ideal zum Einfetten und Einbrennen der Dutch Ovens. Ebenfalls ist das Trennspray optimal für Grillroste von Pizzaöfen, Potatobaker, Heißluftöfen, Smoker, Hähnchengrill und viele weitere. Pflegespray für gusseiserne Pfannen, Dutch Oven und Auflaufformen

Kochgeschirr aus Gusseisen ist sehr robust, sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und speichert Wärme besonders gut. Zudem sind gusseiserne Pfannen, Töpfe und Auflaufformen ofenfest. Aus diesem Grund ist das Material im Bereich Kochen und Braten so beliebt. Gusseiserne Flächen benötigen jedoch auch eine passende Pflege. Sie sollten stets mit einer dünnen Schicht Öl bedeckt werden, welche Korrosion und Rost verhindert. Nach Abkühlung und Reinigung der gusseisernen Flächen können Sie das Trennspray Grill auftragen und sorgen so für den notwendigen Schutz. Gleichzeitig erzielt das Spray eine Antihafwirkung. Reinigen sollte man gusseisernes Kochgeschirr nur mit warmem, klarem Wasser, da die Säure von Spülmittel die Beschichtung beschädigt. Außerdem sind nur weiche Schwämme – keine harten Bürsten und erst recht keine Stahlwolle zu verwenden. Nach der Reinigung sollte das gusseiserne Geschirr sofort abgetrocknet werden. Anschließend wird die Fläche eingeölt und kurz erhitzt.

•

Trennspray Grill und weitere hochwertige Gastronomieprodukte bei Neumärker kaufen
Neumärker bietet ein praktisches Trennspray Grill für Rost und Grillflächen zum fairen Preis. Das Trennspray Grill eignet sich ideal für den gewerblichen Einsatz und ermöglicht ein schnelles, effizientes Arbeiten. Überdies finden Sie in unserem Sortiment eine große Auswahl vieler weiterer Produkte für Küche und Gastronomie. Wir bieten Ihnen professionelle Hähnchengrills, Gyrosgrills, Rostgrills, Kontaktgrills und Griddleplatten – ebenso wie hochwertige Küchengeräte für die Zubereitung süßer Snacks in der Gastronomie. Ob Profi-Waffeleisen, Crêpes-Maker oder Donut Maschine – bei uns werden Sie fündig.

•

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Nehmen Sie gerne telefonisch oder per E-Mail Kontakt zu uns auf – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

•

Neumärker®



Technische Daten



Gasleistung: '0'



Breite x Tiefe x Höhe: 66 x 66 x 285 mm



Inhalt / Kapazität: 500 ml



Anzahl der Waffeln: '0'