



PRESENTS

GRILL BRITE

Grill, Oven & Fryer Cleaner



Cleans Easy...

Cleans Quick!

Without Harsh Fumes

A High-Performance, Concentrated, Cost-Cutting Specialty Product

USDA Accepted

Delta Foremost Chemical Corp.

SPECIALTIES FOR MAINTENANCE AND SANITATION SINCE 1947

**651-ES
Grill Brite**

Cleans And Decarbonizes Your Grill In Minutes Without Harsh Fumes As Easy As 1, 2, 3 . Here's how...



Apply Grill Brite to warm grill.



Work solution around grill surface with a flat spatula.



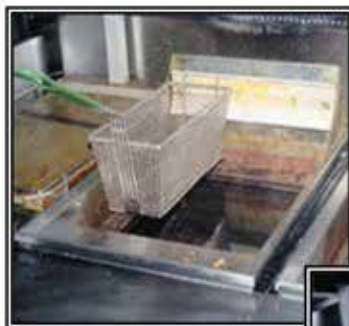
Then wipe away liquefied carbon and grease with damp cloth and rinse with water.

Grill Is Thoroughly Clean... Simply Reseason Before Cooking

Facts —

- ✓ Foremost 651-ES Grill Brite is the result of extensive testing on the toughest, heaviest burnt-on food residues found in the restaurant and food service industry. This remarkable product liquefies burnt-on carbon and cleans cooking surfaces by the combined chemical and physical action of penetration.
- ✓ No more tedious and exhausting bricking, screening, or scraping - No more deep "Brick Scratches" that trap food residue.
- ✓ Drastically reduces clean-up-time.
- ✓ No harsh fumes or malodors.

Grill Brite is easily applied by pouring diluted product on flat grills or by using a trigger foamer for vertical surfaces. See complete directions on back page.



Add Grill Brite at 6 to 8 oz. per gal. of water for like-new baskets and fryers.



Authorized by USDA for use in federally inspected meat and poultry plants.



Grill Brite is formulated for —

- RESTAURANTS
- CAFETERIAS
- FOOD PROCESSORS / PACKAGERS
- CATERING SERVICES
- INSTITUTIONAL FOOD SERVICES
- BAR-B-Q RESTAURANTS
- SNACK FOOD MANUFACTURERS
- USED RESTAURANT EQUIPMENT SUPPLIERS

Another Tough Cleaning Job for Grill Brite . . .

A demonstration of 651-ES Grill Brite's incredible cleaning power can easily be seen on this oven door.



Verticle surfaces—
no problem for Grill Brite



Easily applied with trigger
foamer, Grill Brite clings for
longer contact time.



Cleans to like-new appearance
in just minutes.

Economy Without Waste Is Guaranteed With The FM 8379 5-Gallon Jug For Controlled Dispensing



**1 Gallon of
Concentrate Makes 5
Gallons of
Power-Packed,
Economical,
Ready-to-Use
Grill Brite.**

**Trigger Foamer Applicators Are Prelabeled In
Both English And Spanish**

Always read and follow all label directions. Complete
Technical Data, and Material Safety Data available.

CLEAN IT RIGHT WITH GRILL BRITE!

See Your Delta Representative for a FREE Demo

Visit our web site at: www.deltaforemost.com

**Delta
Foremost®**

TECHNICAL DATA - FOREMOST 651-ES GRILL BRITE

DESCRIPTION

A highly concentrated alkaline product designed for the fast and efficient removal of carbonized oil, encrusted grease and burnt-on food particles from grills, ovens, burners and fry vats without scouring or scrubbing. This compound cleans quickly and thoroughly by the combined chemical and physical action of penetration.

APPLICATION

Recommended for cleaning grills, ovens, deep fat fryers and burners. It is recommended exclusively for use on iron, steel, copper and ferrous alloyed surfaces. It will attack soft metal, such as aluminum or painted surfaces.

DIRECTIONS

For Grill Cleaning

1. Adjust grill temperature to 175–200°F.
2. For initial cleaning, dilute concentrate with an equal volume of water and pour on grill. Using a flat spatula, work solution around surface and into corners of grill. Wipe off loosened carbon and food with a damp towel.
3. After the initial cleaning, only 1 part Foremost 651-ES Grill Brite to 4 parts of water will be necessary for daily cleaning.
4. Rinse grill with water.
5. Reseason grill with cooking oil for 10 minutes at cooking temperature to prevent food from sticking.

For Rack and Burner Cleaning:

1. Use a large stainless container, black iron pot or stainless sink of sufficient size to immerse racks or burners.
2. Use approximately 8 oz. of 651-ES Grill Brite per gallon of water.
3. Simmer for 30 minutes or soak in sink overnight.
4. Rinse thoroughly with water.

For Oven Cleaning:

1. Adjust oven to 200°F to 250°F.
2. Dilute concentrate with 4 parts of water and, using trigger foamer, apply uniformly to back panel, then to sides, bottom, top and door in that order.
3. Leave for several minutes and wipe with wet cloth to remove. For stubborn deposits of carbon, a second application may be necessary. Do not use on aluminum.

For Deep Fat Fryer Cleaning:

1. For Weekly Cleaning — Calculate amount of 651-ES Grill Brite necessary at the rate of 6 to 8 ounces per gallon capacity.
2. Add water to fryer to just cover heating element and add the total calculated amount of 651-ES Grill Brite. Bring to a boil (this will give a higher concentration where toughest carbon exists.) Continue to boil for 5–10 minutes.
3. Fill fryer with water to normal cooking level. Place fry baskets in fryer and continue to simmer for 10–15 minutes.
4. Drain and rinse thoroughly.

NOTE: If cleaning less frequently than weekly, use 10 oz. concentrate per gallon of water.

CAUTION

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN. CONTAINS POTASSIUM HYDROXIDE AND SODIUM SILICATE. Causes severe burns to eyes and skin. Do not get in eyes, on skin or clothing. Do not take internally. Wash thoroughly after handling. When handling, always wear chemical splash goggles or face shield, rubber gloves and protective clothing.

NOTE: Do not use on painted surfaces, aluminum or wood. Use only on ferrous metals.

FIRST AID: EYES AND SKIN: In case of contact, immediately flush eyes or skin with plenty of water for at least 15 minutes. Remove contaminated clothing and shoes. Wash clothing before reuse. Destroy contaminated shoes. **INGESTION:** If swallowed, do not induce vomiting. If person is conscious, give large quantities of water or milk, if available. Get medical attention immediately.

Before using this product, read the Safety Data Sheet (SDS) for more detailed information regarding safe handling.

**Foremost 651-ES Grill Brite
for Bottom-Line Cost Savings**



Delta Foremost Chemical Corp.

3915 AIR PARK STREET • MEMPHIS, TENNESSEE 38118

TOLL FREE 1-800-238-5150

www.deltaforemost.com

DATOS TÉCNICOS - FOREMOST 651-ES GRILL BRITE

DESCRIPCIÓN

Producto alcalino altamente concentrado diseñado para remover rápida y eficientemente el aceite carbonizado, grasa incrustada y partículas de comida quemadas de las parrillas, hornos, quemadores y freidoras sin necesidad de restregar. Este compuesto limpia rápida y completamente gracias a la combinada acción química y física de penetración.

APLICACIÓN

Se recomienda para limpiar parrillas, hornos, ollas freidoras y quemadores. Se recomienda para el uso exclusivo en hierro, acero, cobre y superficies de aleaciones ferrosas. Este producto atacará metales blandos tales como aluminio o superficies pintadas.

MODO DE EMPLEO

Para Limpieza de Parrillas:

1. Ponga la parrilla a una temperatura de 175°F a 200°F.
2. Para la limpieza inicial, diluya el concentrado con una cantidad igual de agua y viértala sobre la parrilla. Usando una espátula plana, trabaje la solución en la superficie y en las esquinas de la parrilla. Limpie el carbón suelto y los residuos de comida con una toalla húmeda.
3. Después de la limpieza inicial, solamente 1 parte de 651-ES Grill Brite con 4 partes de agua serán necesarias para la limpieza diaria.
4. Enjuague la parrilla con agua.
5. Prepare la parrilla con aceite de cocina por 10 minutos a temperatura de cocción para evitar que la comida se pegue.

Para Limpieza de Rejillas y Quemadores:

1. Use un envase grande de acero inoxidable, una olla de hierro negro o un fregadero de acero inoxidable de tamaño suficiente para sumergir las rejillas y los quemadores.
2. Use aproximadamente 8 onzas de 651-ES Grill Brite por galón de agua.
3. Hierva a fuego lento por 30 minutos o remoje en el fregadero durante la noche.
4. Enjuague con agua completamente.

Para Limpieza de Hornos:

1. Ponga el horno a una temperatura de 200°F a 250°F.
2. Diluya el concentrado con 4 partes de agua y usando un aplicador de spray, aplíquelo uniformemente al tablero de atrás, después a los lados, parte inferior, parte de arriba y puerta, todo en ese orden.
3. Déjelo por varios minutos y límpielo después con un trapo húmedo para remover el producto. Para depósitos de carbón difíciles de limpiar podría ser necesaria una segunda aplicación del producto. No lo use en aluminio.

Para Limpieza de Ollas Freidoras:

1. Limpieza semanal—Calcule una cantidad de 651-ES Grill Brite necesaria para lograr una proporción de 6 a 8 onzas por galón de capacidad.
2. Ponga agua en la freidora hasta que cubra el elemento calentador y añada el total ya calculado de 651-ES Grill Brite. Hierva (esto causará una mayor concentración en los lugares donde haya carbón difícil de quitar). Continúe hirviendo de 5 a 10 minutos.
3. Llène la freidora con agua hasta el nivel normal usado para cocinar. Ponga los costos de freir en la freidora y continúe hirviendo a fuego lento de 10 a 15 minutos.
4. Vacíe y enjuague completamente.

NOTA: En caso de que no se limpie una vez a la semana, use 10 onzas del concentrado por galón de agua.

PRECAUCIÓN

MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS CONTIENE HIDRÓXIDO DE POTASIO Y SILICATO DE SODIO. Causa quemaduras graves a los ojos y a la piel. Evite el contacto con los ojos, la piel y la ropa. No lo tome internamente. Lávelo exhaustivamente después de manipularlo. Cuando se manipule, siempre use gafas contra las salpicaduras químicas o máscara facial, guantes de goma y ropa protectora.

NOTA: No usar en superficies pintadas, aluminio o madera. Use solamente en metales ferrosos.

PRIMEROS AUXILIOS: OJOS Y PIEL: En caso de contacto, lave inmediatamente los ojos o la piel con abundante agua por lo menos 15 minutos. Remueva la ropa y zapatos contaminados. Lave la ropa antes de usarla de nuevo. Destruya los zapatos contaminados.

INGESTIÓN: Si se traga, no se induzca al vómito. Si la persona está consciente, dele grandes cantidades de agua o leche, si están disponibles. Consiga atención médica inmediatamente.

Antes de usar este producto, lea la Hoja de Datos de Seguridad (SDS) para una información más detallada en relación con el manejo seguro de este.

