

Sütő- és grilltisztító

Termékleírás

A Suma Grill D9 egy erőteljes tisztítószer sütők, sütőlapok, grillezők, fritőzők elzsírosodott felületeinek rendszeres tisztítására, az erősen elszennesedett lerakódások eltávolítására.

Legfontosabb tulajdonságok

A Suma Grill D9 erősen lúgos tisztítószer, amely alkalmas az erősen szennyezett sütők, grillezők vagy salamanderek rendszeres tisztítására. A lúgos felületaktív anyagok és oldószerek keveréke eltávolítja az erősen elszennesedett szennyeződések. Vízzel hígítva a termék az olajsütők tisztítására is alkalmas.

Előnyök

- Az erős lúgos hatóanyagok eltávolítják még az erősen elszennesedett lerakódásokat is
- A magas koncentrációjú készítmény gazdaságos használatot biztosít
- Ideális sütőkhöz, grillezéshez és salamanderekhez való felhasználásra, és sütőtisztításhoz hígítva
- Hosszabbítható habzsórója csökkenti a gőzképződést és könnyebb elérést tesz lehetővé

Használati útmutató

Sütő/grill tisztítás:

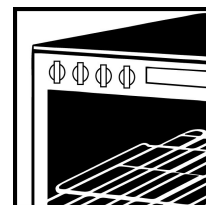
1. Ügyeljen arra, hogy a felület hőmérséklete 80°C alatt legyen (optimális 60-80°C).
2. Permetezzen tiszta terméket közvetlenül a felületre vagy a berendezésre (használja az ajánlott habkioldót hosszabbító lándzsával).
3. Hagyja hatni 5-30 percig a szennyezettség mértékétől függően.
4. Dörzsölővel vagy kefével távolítsa el a meglazult lerakódást.
5. Jól öblítse le tiszta, forró vízzel, és hagyja levegőn megszáradni.

Sütőtisztítás:

1. Engedje le az olajat és zárja el a szelepet.
2. Töltse fel vízzel majdnem az olajtöltési szintig.
3. Adjon hozzá 1 L* Suma Grill D9-et minden 10 l vízhez (10%-os oldat).
4. Kapcsolja be a sütőt, és forralja fel szabályozottan 15-30 percig.
5. Lehűlés és leeresztés után dörzsölje le az oldalfalokról és a fűtőelemekről a maradékot súrolóval vagy kefével.
6. Öblítse le kétszer tiszta, forró vízzel, és hagyja levegőn megszáradni.

Grill elszívó tisztítása:

1. Szerelje szét a grillkihúzó.
2. A Suma Grill D9-et legalább 50 ml/l* koncentrációban használja forró vízben (5%-os oldat).
3. Hagyja hatni 15-60 percig.
4. Jól öblítse le tiszta vízzel, és hagyja levegőn megszáradni.





D9

Technikai adatok

Megjelenés:	Tiszta barna folyadék
Illat:	Termékspecifikáció
pH érték (töményen):	> 12
pH érték (oldat):	~ 12
Relatív sűrűség (g/cm ³ ; 20°C):	≈ 1.12

A fenti adatok átlagos gyártási értékek és nem tekinthetők specifikációnak.

Biztonságos kezelési- és tárolási információ

A termék kezelésére és megsemmisítésére vonatkozó részletes útmutatást a külön álló biztonsági adatlap tartalmazza: sds.diverseys.com. Eredeti, zárt csomagolásban, napfénytől és szélsőséges hőmérsékleti körülményektől védett helyen tárolandó.

Használata csak professzionális felhasználók/szakemberek számára ajánlott.

Termékkompatibilitás

Az ajánlott használati feltételek mellett a Suma Grill D9 alkalmas a konyhában gyakran előforduló rozsdamentes acél anyagokhoz. Ne használja lúgokra érzékeny anyagokon, mint például alumínium, réz, horganyzott fém, fa, linóleum stb.

Elérhető kiegészítések

Cikkszám	Termék megnevezése	Adagolás típusa
7010157	Suma Grill D9 2x5L W1779	Kézi adagolás
G11840	Suma Grill D9 6x2L W1850	Kézi adagolás

www.diverseys.com

© 2024 Diversey, Inc. Minden jog fenntartva. 27/03/2024 hu-HU (P00449)