

Grilltisztítószer forró felületekre

Termékleírás

A Suma Grill Grill Hi-temp D9.8 alkalmas grillsütők, sütők, sütőlapok, pirítók, grill-lapok, fritőzök és egyéb sütőfelületek tisztítására anélkül, hogy meg kéne várni a felület lehűlését.

Legfontosabb tulajdonságok

- Speciális összetételének köszönhetően a legjobb eredményt a felületek forró állapotában érhetjük el vele
- Hatékony zsírolás magas hőmérsékleten is
- Magas koncentráció
- Ragacsos folyadék

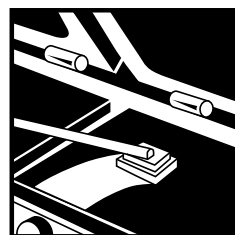
Előnyök

- - Nem kell megvárni, hogy a sütő/grillező lehűljön
 - Kíméletes a felületekhez
 - Koncentrátságának köszönhetően költséghatékony

Használati útmutató

1. Kapcsolja ki a grillt. Ha a szellőztető rendszerrel felszerelt, akkor kapcsolja be azt. Fújjon egy adagot (60ml) a tálcára. Egyenletes felhordást alkalmazzon a meleg főzőfelületeken, karcolásmentes PAD-el vagy szivaccsal. A javasolt minimális hőmérséklet 100°C. Koszolódástól függően a behatási idő 10-30 perc. Ha megtisztította a felületet, öblítse le forró vízzel, amíg a grilllap lehűl annyira, hogy nedves maradjon. Majd törölje le nedves törölkendővel és hagyja megszáradni.
1. Kapcsolja ki a berendezést. Alkalmazza a terméket a főzőfelületre. Kövesse a gyártó tisztítási útmutatóját. Megfelelő szellőzés javasolt.

Soha ne helyezze a tároló flakont forró felületre.





Grill Hi-temp

D9.8

Technikai adatok

Megjelenés: Tiszta, sötétkék folyadék

pH érték (töménynen): 11,3

Relatív sűrűség (20°C): 1.25

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.diversey.com.

Eredeti, zárt csomagolásban, napfénytől és szélsőséges hőmérsékleti körülményektől védett helyen tárolandó.

Termékkompatibilitás

Az útmutatóban foglalt használat mellett a Suma Grill Hi-temp D9.8 nem ütközik termékkompatibilitási problémákba.