

Oven- en grillreiniger

Omschrijving

Suma Grill Hi-temp D9.8 reinigt grills, ovens en bakplaten zonder te hoeven wachten totdat het te reinigen oppervlak volledig is afgekoeld (maximaal 200°C).

Eigenschappen

Speciale formulering voor een optimale prestatie bij nog warme materialen. Milde maar zeer effectieve formulering. Zeer sterk geconcentreerd

Voordelen

- Direct na bereiding kunnen beginnen met de reiniging, niet meer wachten tot het te reinigen oppervlak volledig is afgekoeld (maximaal 200°C).
- Mild voor hen die de reiniging uitvoeren als ook voor het te reinigen apparaat.
- Kostenbesparend in het gebruik dankzij de hoge concentratie en effectiviteit.
- Te gebruiken in combinatie met de duurzame ergonomische padhouder of de speciale applicator.

Gebruiksaanwijzing

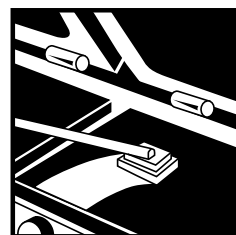
Reiniging met de padhouder (grill-, bakplaten, ed):

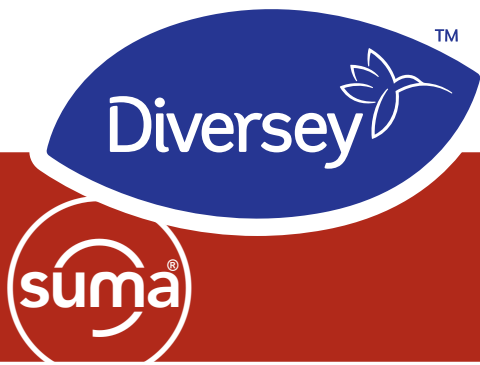
1. Graag vertalen: Switch off the grill. If venting system is present make sure it is switched on.
2. Put a minimum recommended dosing of 60 ml* into the dip tray.
3. Apply evenly to the cooking surfaces whilst still hot with a no-scratch pad and holder. Minimum recommended temperature is 100°C.
4. Allow it to stand for 10-30 min depending on soil level.
5. Als alle oppervlakken schoon zijn, spoel dan na met schoon handwarm water (gebruik nooit koud water) totdat de grill-plaat voldoende is afgekoeld en de plaat nat blijft.
6. Veeg vervolgens met een vochtige doek alle oppervlakken schoon en laat het oppervlak aan de lucht drogen.

Reiniging met de applicator (ovens):

1. Switch off the equipment and apply product to the cooking surface.
2. Follow the cleaning instructions of the manufacturer.
3. Proper ventilation is recommended.

Graag vertalen: Never place the bottle or the dip tray onto a hot grill surface.





D9.8

Technische gegevens

Uiterlijke kenmerken: Heldere blauwe vloeistof

pH waarde (onverdund): 11,3

Relatieve dichtheid (20°C): 1.25

Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde productiewaarden en dienen niet te worden opgevat als specificaties.

Veilige hantering en opslag

De volledige instructies voor het hanteren en het verwijderen van dit product zijn te vinden in een afzonderlijk Veiligheidsinformatieblad (SDS). <https://sds.diverse.com/>. Opslaan in de originele, gesloten verpakking. Niet blootstellen aan extreme temperaturen.

Veilig gebruik

Onder de aanbevolen gebruiksomstandigheden is Suma Grill Hi-temp D9.8 geschikt voor toepassing op de meeste, in de keuken voorkomende, roestvrijstalen materialen. Niet gebruiken op materialen die gevoelig zijn voor alkalische stoffen, zoals aluminium, koper, enz.