

Oven- en grillreiniger

Omschrijving

Suma Grill D9 is een krachtige ontvetter voor het periodiek verwijderen van hardnekkige vervuiling in (groot)keukens.

Eigenschappen

Suma Grill D9 is een hoog alkalische reiniger geschikt voor periodieke verwijdering van zware vervuiling in ovens, grills en salamanders. Dit mengsel van alkaliteit en wasactieve stoffen verwijdert zelfs sterk ingebrand vuil. Het product is, verdund met water, ook geschikt voor het reinigen van friteuses.

Voordelen

- Krachtige alkalische werking verwijdert zelfs zwaar ingebrand vuil
- Ideaal voor toepassing op ovens, grills en salamanders, en in verdunde vorm voor het reinigen van friteuse apparatuur
- Schuimreiniger met verlengd spuitstuk verbetert het bereik en beperkt dampvorming

Gebruiksaanwijzing

Oven / grill schoonmaken:

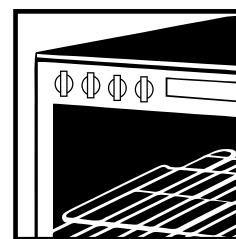
1. Zorg ervoor dat de temperatuur van het oppervlak lager is dan 80 ° C (optimum 60-80 ° C).
2. Spuit het zuivere product rechtstreeks op het oppervlak of de apparatuur (gebruik de aanbevolen schuimtrekker met verlengslans).
3. Laat 5-30 minuten inwerken, afhankelijk van het vervuilingsniveau.
4. Verwijder losse neerslag met een schuursponsje of borstel.
5. Goed afspoelen met schoon, heet water en laten drogen aan de lucht.

Friteuse reinigen:

1. Tap olie af en sluit de klep.
2. Vul water bij tot bijna olievulniveau.
3. Voeg 1 L * van Suma Grill D9 toe voor elke 10 L water (10% oplossing).
4. Schakel de friteuse in en laat gedurende 15-30 minuten op een gecontroleerde manier koken.
5. Na afkoeling en aftappen resterende resten van zijwanden en verwarmingselementen met een schuursponsje of borstel schrobben.
6. Spoel tweemaal met schoon, heet water en laat aan de lucht drogen.

Reiniging van de grilltrekker:

1. Demonteer de grilltrekker.
2. Gebruik Suma Grill D9 met een minimale concentratie van 50 ml / l * in warm water (5% oplossing).
3. Verlof gedurende 15-60 minuten.
4. Spoel goed af met schoon water en laat aan de lucht drogen.



© A.I.S.E.

The logo for Diversey, featuring the word "Diversey" in white on a blue oval background with a stylized leaf icon to the right and a small "TM" trademark symbol above it.

Diversey™

The logo for suma Grill, featuring the word "suma" in white lowercase letters inside a white circle, followed by the word "Grill" in white uppercase letters.

suma® Grill

D9

Technische gegevens

Uiterlijke kenmerken: heldere bruine viskeuze vloeistof

pH waarde (onverdund): >13

pH 1%: 12

Relatieve dichtheid (20°C): 1.12

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 gebruiksomstandigheden is Suma Grill D9 geschikt voor gebruik op roestvrijstalen materialen die veel voorkomen in de keuken. Niet gebruikt op alkaligevoelige materialen zoals aluminium, koper, gegalvaniseerd metaal, hout, linoleum, enz.