

## Suma<sup>®</sup> Grill

Καθαριστικό για φούρνους και γκριλ

### Περιγραφή

Το Suma Grill D9 είναι ένα ισχυρό καθαριστικό για την περιοδική συντήρηση επιφανειών με δύσκολες αποθέσεις λιπών σε εγκαταστάσεις τροφίμων.

### Βασικές ιδιότητες / χαρακτηριστικά

Το Suma Grill D9 είναι ένα ισχυρά αλκαλικό απορρυπαντικό κατάλληλο για τον περιοδικό καθαρισμό πολύ λερωμένων φούρνων, ψησταριών ή σκευών κουζίνας. Το μίγμα αυτό αλκαλίων, επιφανειοενεργών ουσιών και διαλυτών απομακρύνει ακόμα και τα καμένα λίπη. Το προϊόν διαλυμένο σε νερό είναι επίσης κατάλληλο για τον καθαρισμό σκευών τηγανίσματος με εμβάπτιση.

### Πλεονεκτήματα

- Η ισχυρά αλκαλική του δράση απομακρύνει ακόμα και τα καμένα λίπη
- Ιδανικό για χρήση σε φούρνους, ψησταριές και σκεύη κουζίνας και διαλυμένο στον καθαρισμό σκευών τηγανίσματος
- Ο ψεκαστήρας αφρού χρησιμοποιείται σαν επέκταση που βοηθά στην καλύτερη πρόσβαση και στη μείωση της θαμπάδας

### Οδηγίες χρήσης

#### Καθαρισμός φούρνου / ψησταριάς

1. Εξασφαλίστε ότι η θερμοκρασία της επιφάνειας είναι μικρότερη από 80°C (βέλτιστη 60-80°C)
2. Ψεκάστε το προϊόν χωρίς να το αραιώσετε απευθείας πάνω στην επιφάνεια ή τον εξοπλισμό
3. Αφήστε το για 5-30 επτά ανάλογα με το επίπεδο της βρωμιάς
4. Απομακρύνετε τις χαλαρές αποθέσεις με σύρμα καθαρισμού ή βούρτσα
5. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό, ζεστό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν

#### Καθαρισμός φριτέζας

1. Στραγγίστε το λάδι και κλείστε τη βαλβίδα
2. Γεμίστε με νερό σχεδόν μέχρι το επίπεδο πλήρωσης με λάδι
3. Προσθέστε 1L του Suma Grill D9 για κάθε 10L νερού (10% διάλυμα). Ελέγξτε τη χωρητικότητα σε λάδι για το επίπεδο πλήρωσης
4. Ανάψτε τη φριτέζα και προκαλέστε ελεγχόμενο βρασμό για 15-30 λεπτά
5. Αφού κρυώσει και στραγγίσει, τρίψτε τα εναπομείναντα υπολείμματα από τα πλευρικά τοιχώματα και τα στοιχεία θέρμανσης με σύρμα καθαρισμού ή βούρτσα
6. Ξεπλύνετε δύο φορές με καθαρό, ζεστό νερό και αφήστε τη να στεγνώσει

#### Καθαρισμός απορροφητήρα ψησταριάς

1. Αποσυναρμολογήστε τον απορροφητήρα της ψησταριάς
2. Τοποθετήστε τα κομμάτια σε 50-100ml του Suma Grill D9 / L ζεστού νερού (διάλυμα 5-10%)
3. Αφήστε τα για 15-60 λεπτά
4. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν

**D9**



## Suma<sup>®</sup> Grill D9

Καθαριστικό για φούρνους και γκριλ

### Τεχνικές πληροφορίες

Εμφάνιση	διαυγές καφέ ιξώδες υγρό
Τιμή pH αδιάλυτου προϊόντος	>13
Τιμή pH (διαλύματος 1% σε απεσταγμένο νερό)	12
Σχετική πυκνότητα (20°C)	1.12

Τα νούμερα αυτά αποτελούν ενδεικτικές τιμές και δεν πρέπει να λαμβάνονται ως προδιαγραφές.

### Οδηγίες προφύλαξης και αποθήκευσης

Πλήρεις οδηγίες για τον χειρισμό και την αποθήκευση του προϊόντος, δίνονται στο Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας.

Διατηρείτε το προϊόν στους αρχικούς του περιέκτες. Αποφύγετε ακραίες θερμοκρασίες.

### Συμβατότητα προϊόντος

Κάτω από τις συνιστώμενες συνθήκες χρήσης, το Suma Grill D9 είναι κατάλληλο για χρήση στα ανοξείδωτα αντικείμενα που συνήθως απαντώνται στην κουζίνα. Μην το χρησιμοποιείτε σε υλικά ευαίσθητα στα αλκάλια όπως το αλουμίνιο, ο χαλκός, τα γαλβανιζέ μέταλλα, το ξύλο, υλικά από linoleum κτλ.

### Καταχωρήσεις

Αριθμός Καταχώρησης Γ.Χ.Κ.: 594/1/2001

### Διαθέσιμες συσκευασίες

Κωδικός	Συσκευασία
7010157	2x5L
7010064	6x2L
7519518	3x2x0,75L