

Nettoyant pour grills haute température

Description

Suma Grill Hi-temp D9.8 est un nettoyant pour grills haute température qui permet de nettoyer les grills, les plaques de toasters et autres surfaces de cuisson sans attendre que les surfaces soient refroidies. Le produit élimine la graisse et la salissure brûlée à des températures élevées (à partir de 100 ° C).

Propriétés principales

La formulation spéciale permet le nettoyage à la température normale du grill. Le produit fortement concentré et visqueux est prêt à l'emploi et possède une excellente puissance de dissolution de la graisse à des températures élevées supérieures à 100 ° C.

Avantages

- Faible coût à l'usage grâce à sa formule hautement concentré
- Sûr pour l'utilisateur et les surfaces
- Le refroidissement du grill n'est pas nécessaire
- il peut également être utilisé sur des surfaces en aluminium
- Facilement rinçable

Mode d'emploi

Instructions pour le nettoyage du grill:

1. Avant le nettoyage, éteignez le grill et ouvrez les plaques de la grille supérieure. Allumez la ventilation, si disponible
2. Mettez au moins 60 ml * Suma Grill Hi-temp D9.8 dans un bac de trempage. Ne placez jamais la bouteille ou le bac de trempage sur la surface du grill chaud. Faites répartir uniformément le produit avec un tampon résistant à la chaleur sans éraflures sur les plaques chauffantes encore chaudes (au moins 100 ° C) et nettoyez les plaques chaudes.
3. Laisser agir le produit, selon le degré de saleté (10-30 minutes)
4. Une fois les surfaces nettoyées, rincer abondamment avec de l'eau tiède (ne jamais utiliser de l'eau froide) jusqu'à ce que les plaques du grill aient suffisamment refroidies pour rester humides
5. Essuyer toutes les surfaces avec une lavette humide et laisser sécher à l'air libre

Instructions pour le grille-pain et les grills à panini:

1. Eteindre l'appareil et appliquer le produit sur la surface de cuisson. Suivez les instructions de nettoyage du fabricant. Une ventilation adéquate est recommandée.

Ne placez jamais la bouteille ou le bac de trempage sur la surface du grill chaud !

Utiliser uniquement des ustensiles de nettoyage résistants à la chaleur.





Diversey™



suma®

Grill Hi-temp

D9.8

Données techniques

Aspect: liquide limpide bleu foncé

Valeur pH (pur): 11,3

Densité relative (20°C): 1.25

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Toutes les informations de sécurité sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com.

Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle exclusivement.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Grill Hi-temp D9.8 est adapté à tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine.