

## Sütő- és grilltisztító

### Termékleírás

A Suma Grill D9 egy erőteljes tisztítószer sütők, sütőlapok, grillezők, fritőzők elzsírosodott felületeinek rendszeres tisztítására, az erősen elszennesezett lerakódások eltávolítására.

### Legfontosabb tulajdonságok

A Suma Grill D9 erősen lúgos tisztítószer, amely alkalmas az erősen szennyezett sütők, grillezők vagy salamanderek rendszeres tisztítására. A lúgos felületaktív anyagok és oldószerek keveréke eltávolítja az erősen elszennesezett szennyeződéseket. Vízzel hígítva a termék az olajsütők tisztítására is alkalmas.

### Előnyök

- Az erős lúgos hatóanyagok eltávolítják még az erősen elszennesezett lerakódásokat is
- A magas koncentrációjú készítmény gazdaságos használatot biztosít
- Ideális sütőkhöz, grillezéshez és salamanderekhez való felhasználásra, és sütőtisztításhoz hígítva
- Hosszabbítható habzóroja csökkenti a gőzképződést és könnyebb elérést tesz lehetővé

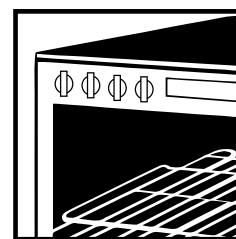
### Használati útmutató

#### Sütő- és grill tisztítása:

1. Győződjön meg arról, hogy a tisztítandó felület hőmérséklete kevesebb, mint 80°C (optimális 60-80°C).
2. Vigye fel a szert közvetlenül a tisztítandó felületre (használja a hosszabbítható habzórot)
3. Hagyja hatni 5-30 percet, a szennyezettség mértékétől függően.
4. Dörzsölje le kefével a levált szennyeződést.
5. Öblítse ki alaposan tiszta, forró vízzel és hagyja megszáradni.

#### Olajsütő tisztítása:

1. Engedje le az olajat és zárja el a kifolyó csapot.
2. Töltse fel az olajtartályt vízzel majdnem az olaj szintjéig
3. Adjon 1 liter Suma Grill D9-et 10 liter vízhez (10%-os oldat).
4. Kapcsolja be a fritőzt és hagyja forni 15-30 percig
5. Kihűlés és leengedés után dörzsölje le a szennyeződést egy kefével a fritőz faláról és a fűtőrészekről.
6. Öblítse át alaposan kétszer forró tiszta vízzel és hagyja megszáradni.



© A.I.S.E.



Diversey™



suma®

Grill

D9

#### Grillelszívó tisztítása:

1. Szerelje szét az elszívót.
2. Használja a Suma Grill D9 minimum koncentrációval, 50 ml/l\* forró vízben (5%-os oldat).
3. Hagyja hatni a szert 15-60 percig.
4. Öblítse le alaposan tiszta vízzel és hagyja megszáradni.

#### Technikai adatok

Megjelenés: tiszta, barna, viszkózus folyadék

pH érték (töményen): 12

Relatív sűrűség (20°C): 1.12

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.diverseym.com](https://sds.diverseym.com).  
Eredeti, zárt csomagolásban, napfénytől és szélsőséges hőmérsékleti körülményektől védett helyen tárolandó.

#### Termékkompatibilitás

Az ajánlott felhasználási feltételek mellett a Suma Grill D9 alkalmas elsősorban rozsdamentes acél konyhai felületre. Ne használja lúgra érzékeny felületeken, pl. alumíniumon, rézen, sárgarézen, fán, linóleumon, stb.