



Diversey™



suma®

Grill Hi-temp

D9.8

Preparat do czyszczenia grilli w wysokich temperaturach

Opis

Suma Grill Hi-temp czyści grille, piece, opiekacze i ruszty bez konieczności schładzania ich powierzchni. Specjalna formuła umożliwia najlepszą skuteczność w temperaturach bliskich normalnej temperaturze operacyjnej grilla i efektywne usuwanie tłuszcz w wysokich temperaturach. Suma Grill Hi-temp to produkt wysoce skoncentrowany o wysokiej lepkości.

Cechy

- brak konieczności czekania do schłodzenia powierzchni poniżej 100°C;
- produkt jest ekonomiczny w użyciu ze względu na skoncentrowaną formułę;
- bezpieczny dla powierzchni;

Właściwości

Postać:	przejrzysta, niebieska ciecz
pH (koncentrat, 20°C):	≈ 11
Gęstość (20°C):	≈ 1.25

Powyższe właściwości reprezentują wartości typowe dla tego preparatu i mogą ulec zmianie. Nie należy ich traktować jako specyfikacji produktu.

Sposób użycia

Instrukcja czyszczenia grilli:

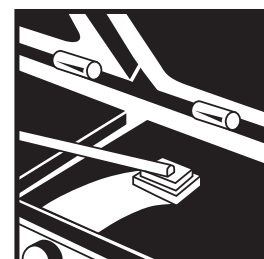
1. Wyłączyć grill i unieść górną pokrywę. (Należy upewnić się, że system wentylacji jest włączony, o ile jest obecny).
2. Wlać 60 - 100 ml (3 - 5 nakrętek dozujących) do pojemnika. Rozprowadzić równomiernie po gorącej powierzchni za pomocą niebieskiej nierysującej gąbki. Nie skrobać.
3. Wyczyszczone powierzchnie spłukiwać świeżą, gorącą wodą (nigdy nie używać zimnej wody) do momentu, aż grill zostanie schłodzony do takiej temperatury, że płyta pozostanie mokra.
4. Przetrzeć wilgotną ścierką wszystkie powierzchnie i pozostawić do wyschnięcia. Nigdy nie należy umieszczać butelki lub pojemnika z produktem na gorącej powierzchni grilla.

Instrukcja czyszczenia tosterów:

1. Wyłączyć toster i nałożyć produkt niebieską nierysującą gąbką.
2. Postępować zgodnie z instrukcjami producenta urządzenia. Zaleca się używanie w wentylowanym pomieszczeniu.

Kompatybilność

W zalecanych warunkach użycia, Suma Grill Hi-temp D9.8 nie powinien powodować żadnych problemów.





DiverseyTM



suma[®]

Grill Hi-temp

D9.8

Postępowanie z odpadami

Zapobiegać przedostawaniu się nierozcieńczonego produktu do ścieków, wód powierzchniowych i wód gruntowych. Produkt zużyć w całości. Niewielkie ilości niewykorzystanego produktu rozcieńczyć wodą do stężenia najwyższej 1%, odprowadzić do kanalizacji. Większe ilości przekazywać do utylizacji specjalistycznej firmie.

Warunki przechowywania

Produkt przechowywać wyłącznie w oryginalnych, szczelnie zamkniętych i właściwie oznakowanych opakowaniach, w suchych i odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach. Nie przechowywać poniżej 0°C i w wysokich temperaturach. Przechowywać z dala od źródeł ciepła, nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

Środki ostrożności

Dodatkowe informacje odnośnie środków ostrożności wymaganych przy pracy z preparatem Suma Grill Hi-temp, ubocznych skutków stosowania, zasad udzielania pierwszej pomocy, bezpiecznego postępowania z odpadami produktu i opakowaniem znajdują się w karcie charakterystyki.

Okres trwałości

2 lata od daty produkcji (data produkcji na opakowaniu).