

Oven- en grillreiniger

Omschrijving

Suma Grill Hi-temp D9.8 reinigt grills, ovens en bakplaten zonder te hoeven wachten totdat het te reinigen oppervlak volledig is afgekoeld (maximaal 100°C).

Eigenschappen

- Speciale formulering voor een optimale prestatie bij nog warme materialen
- Milde maar zeer effectieve formulering
- Zeer sterk geconcentreerd

Voordelen

- Direct na bereiding kunnen beginnen met de reiniging, niet meer wachten tot het te reinigen oppervlak volledig is afgekoeld (maximaal 100°C).
- Mild voor hen die de reiniging uitvoeren als ook voor het te reinigen apparaat.
- Kostenbesparend in het gebruik dankzij de hoge concentratie en effectiviteit.
- Te gebruiken in combinatie met de duurzame ergonomische padhouder of de speciale applicator.

Gebruiksaanwijzing

Direct voor het begin van de reiniging het apparaat uitschakelen. Verwijder losliggend en makkelijk te verwijderen vuil.

Reiniging met de padhouder (grill-, bakplaten, ed):

1. Vul een bakje met een minimaal aanbevolen dosering van 60 ml* Suma Grill Hi-temp D9.8.
2. Plaats het bakje nooit op een heet oppervlak (maximaal 100°C).
3. Dip de pad in de reiniger. Breng het product gelijkmatig aan op het te reinigen oppervlak (niet schrobben of schuren).
4. Als alle oppervlakken schoon zijn, spoel dan na met schoon handwarm water (gebruik nooit koud water) totdat de grill-plaat voldoende is afgekoeld en de plaat nat blijft.
5. Veeg vervolgens met een vochtige doek alle oppervlakken schoon en laat het oppervlak aan de lucht drogen.

Reiniging met de applicator (ovens)

1. Vul applicator met Suma Grill Hi-temp D9.8.
2. Breng de applicator op druk en spuit gelijkmatig over het oppervlak.
3. Wrijf de vloeistof met een doek of (zachte) borstel in totdat de vervuiling heeft losgelaten.
4. Als alle oppervlakken schoon zijn, spoel dan na met schoon handwarm water (gebruik nooit koud water) totdat het oppervlak voldoende is afgekoeld en nat blijft.
5. Veeg met een vochtige doek alle oppervlakken schoon en laat het oppervlak aan de lucht drogen.
6. Giet de resterende Suma Grill Hi-temp D9.8 vloeistof terug in de originele verpakking.

De correcte dosering is afhankelijk van de plaatselijke omstandigheden (waterhardheid, vervuilingsgraad, procedures).



The logo for Diversey, featuring the brand name in a white serif font inside a blue oval shape with a stylized leaf icon to the right.

Diversey™

suma® Grill Hi-temp

D9.8

Technische gegevens

Uiterlijke kenmerken: Heldere donkerblauwe vloeistof
pH waarde (onverdund): ~ 11
pH waarde (verdund): ~ 11.3
Relatieve dichtheid (g/cm³; 20°C): ≈ 1.25

Bovenaangegeven 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. Alleen voor professionele gebruikers / specialisten.

Veilig gebruik

Onder de aanbevolen gebruiksomstandigheden is Suma Grill Hi-temp D9.8 geschikt voor toepassing op de meeste, in de keuken voorkomende, roestvrijstalen materialen.

Beschikbare verpakkingen

Artikelnummer	Omschrijving	Systeem
6068775	Suma Grill Hi-Temp D9.8 6x2L W1916	Manuele dosering

www.diverse.com

© 2021 Diversey, Inc. Alle rechten voorbehouden. 12/05/2021 nl-BE (P01241)