

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 à une température maximale de 130°C.

Propriétés principales

- Spécialement conçu pour résister aux hautes températures des grills
- Nettoyant hautement concentré

Bénéfices

- Utilisation sur surfaces chaudes (température maximale de 130°C)
- Sûr pour l'utilisateur et les surfaces
- Faible coût à l'usage grâce à sa formule hautement concentré
- Simplicité de mise en oeuvre grâce au bouchon doseur

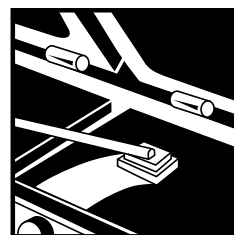
Mode d'emploi

PLEASE TRANSLATE: Instructions for the grill cleaning:

1. Commencer le nettoyage lorsque le toaster atteint une température maximale de 130°C (position nettoyage)
2. Mettre la fermeture à rabat en position verticale
3. Verser 60ml de Suma Grill Hi-temp D9.8 dans le bac de trempage contenant le tampon grill
4. Appliquer la solution en frottant légèrement
5. 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
6. Ne jamais placer le bac de trempage sur la surface chaude du grill
7. Essuyer toutes les surfaces avec une lavette humide et laisser sécher à l'air libre

PLEASE TRANSLATE: Instructions for the toaster and panini grills:

1. PLEASE TRANSLATE: Switch off the equipment and apply product to the cooking surface.
2. Follow the cleaning instructions of the manufacturer.
3. Proper ventilation is recommended.





DiverseyTM



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.diversely.com.

Compatibilité du produit

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

Législation

Produit de nettoyage conforme à la législation relative :

- au Règlement Détergent CE 648/2004,

- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)