

Nettoyant pour grills haute température

Description

Suma Grill Hi-temp D9.8 nettoie les rôtissoires, les fours et les grils sans devoir attendre le refroidissement de la surface à nettoyer (maximum 100°C).

Propriétés principales

- Formulation spéciale pour un nettoyage optimal du matériel encore chaud
- Formulation douce mais efficace
- Hautement concentré

Avantages

- Le nettoyage peut démarrer immédiatement après la préparation. Il ne faut donc plus attendre que la surface soit refroidie sous les 100°C.
- Sans risque pour les personnes qui font le nettoyage, ainsi que pour l'appareil à nettoyer.
- Très économique à l'emploi grâce à la haute concentration et l'efficacité élevée.
- A utiliser en combinaison avec le support pad durable et ergonomique ou avec l'applicateur spécial.

Mode d'emploi

Débrancher l'appareil, avant de commencer le nettoyage. Enlevez les salissures non-adhérentes.

Nettoyage avec le support pad (rôtissoires, plaques de four, e.a.)

1. Remplissez un bac avec un dosage minimum recommandé de 60 ml* de Suma Grill Hi-Temp D9.8.
2. Ne placez jamais le bac sur une surface chaude (maximum 100°C).
3. Trempez le pad dans le détergent. Appliquez le produit uniformément sur la surface à nettoyer (ne pas broser ou récurer).
4. Quand toutes les surfaces sont propres, rincez avec de l'eau propre, pas trop chaude (N'utilisez JAMAIS de l'eau froide) jusqu'à ce que le gril soit suffisamment refroidi. Assurez-vous que la plaque reste humide.
5. Ensuite essuyez toutes les surfaces avec un chiffon humide et laissez sécher la surface à l'air libre.

Nettoyage à l'aide de l'applicateur

1. Remplissez l'applicateur avec le détergent.
2. Mettez l'applicateur sous pression et vaporisez le produit uniformément sur la surface.
3. Frottez le liquide avec un chiffon ou une brosse (douce) jusqu'à ce que les salissures soient détachées.
4. Quand toutes les surfaces sont propres, rincez avec de l'eau propre, pas trop chaude (N'utilisez JAMAIS de l'eau froide) jusqu'à ce que le gril soit suffisamment refroidi. Assurez-vous que la plaque reste humide.
5. Ensuite essuyez toutes les surfaces avec un chiffon humide et laissez sécher la surface à l'air libre.
6. Versez le détergent à nouveau dans l'emballage original.

Le dosage correct dépend des spécificités du site (dureté de l'eau, degré de souillure, procédures).





DiverseyTM

suma[®] Grill Hi-temp

D9.8

Données techniques

Aspect: Liquide clair, bleu foncé
Valeur pH (pur): ~ 11
Valeur pH (dilué): ~ 11.3
Densité relative (g/cm³; 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

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet) qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com. Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes. 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 en acier inoxydable généralement rencontrés en cuisine.

Conditionnements disponibles

Code article	Description de l'article	Plateforme
6068775	Suma Grill Hi-Temp D9.8 6x2L W1916	En général: dosage manuel

www.diversey.com

© 2021 Diversey, Inc. Tous droits réservés. 12/05/2021 fr-BE (P01241)