

Suma Grill

Ahju- ja grillipuhastusvahend

D9

Kirjeldus

Suma Grill D9 on tugevatoimeline puhastusvahend, mis on mõeldud toiduainetega seotud ruumides nende kohtade perioodiliseks hoolduseks, kuhu koguneb palju rasva.

Põhiomadused

Suma Grill D9 on tugevalt leeliseline puhastusvahend, mis sobib tugevalt määrduvad ahjude, grillide ja salamandrite perioodiliseks puhastamiseks. See leelise, pindaktiivsete ainete ja lahustite segu eemaldab isegi tugevalt söestunud mustuse. Veega lahjendatuna sobib toode ka fritüüride leotamiseks.

Eelised

- Võimas leeliseline toime eemaldab ka tugevalt söestunud mustuse
- Sobib ideaalselt ahjude, grillide ja salamandrite ning lahjendatuna fritüüride puhastamiseks
- Tänu pikendusega vahupihustile parem ligipääsetavus ja vähem udu

Kasutusjuhised

Ahju / grilli puhastamine:

1. Veenduge, et pinna temperatuur on alla 80 °C (optimaalne 60-80 °C)
2. Pihustage lahjendamata toodet otse pinnale või seadmele
3. Jätke olenevalt mustuse astmest 5-30 minutiks toimima
4. Eemaldage lahtised sadestised küürimiskäsna või harjaga
5. Loputage korralikult puhta, kuuma veega ja laske õhu käes kuivada

Fritüüri puhastamine:

1. Juhtige õli ära ja sulgege ventiil
2. Täitke veega peaaegu selle nivoo, milleni tavaliselt täidetakse õliga
3. Lisage 1 l **Suma Grill D9** iga 10 l vee kohta (10% w/w)
4. Lülitage fritüür sisse ja ajage 15-30 minutiks kontrollitult keema
5. Pärast jahtumist ja vedeliku ärajuhtimist hõõruge külgseintele ja kütteelementidele jäänud mustus maha küürimiskäsna või harjaga
6. Loputage kaks korda puhta, kuuma veega ja laske õhu käes kuivada

Grilli ekstraktori puhastus:

1. Demonteerige grilli ekstraktor
2. Asetage detailid **Suma Grill D9** 5-10% lahusesse (50-100 ml ühe liitri kuuma vee kohta).
3. Jätke 15-60 minutiks toimima
4. Loputage hoolikalt puhta veega ja laske õhu käes kuivada

Tehnilised andmed

Välimus	selge, pruun, viskoosne vedelik
pH lahjendamata	>13
pH (1%-ne lahus)	12
Suhteline tihedus (20 °C)	1.12

Need numbrid on tüüpilised suurused; tegemist ei ole spetsifikatsiooniga.

Suma Grill

Ohutu käitlemine ja säilitamine

Täielik informatsioon toote ohutu käitlemise ja hävitamise kohta on toodud eraldi ohutuskaardil.

Säilitada originaalanumas. Vältida väga kõrgeid ja väga madalaid temperatuure.

Toote sobivus

Järgides soovitatud tingimusi, sobib **Suma Grill D9** kasutamiseks köögis tavapärasel roostevabast terasest materjalidel. Ärge kasutage antud toodet leelistundlikel materjalidel, nagu alumiinium, vask jne.

Kasutatavad pakendi suurused

Tootekood	Pakendi suurus
7508267	6x2L
7010157	2x5L

AS Kodupaber

A.H.Tammsaare tee 118B

12918, Tallinn

Tel. +372 6 80 6000

E-Mail: info@kp.ee

www.kp.ee

