

## Suma Grill

### Ahju- ja grillipuhastusvahend

#### 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 määrdunud 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 nivooni, 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.

# D9



## 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 roostevasest terasest materjalidel. Ärge kasutage antud toodet leelistundlikel materjalidel, nagu alumiinium, vask jne.