

## 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 200°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 200°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.**

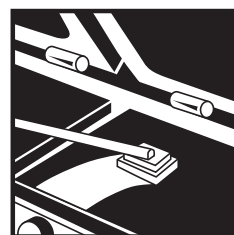
#### Reiniging met de padhouder (grill-, bakplaten, ed):

1. Vul een bakje met Suma Grill Hi-temp D9.8.
2. Plaats het bakje nooit op een heet oppervlak.
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 dosering is gebaseerd op optimale omstandigheden, aanbevelingen kunnen variëren. Raadpleeg uw contactpersoon bij Diversey voor advies.*



The logo for Diversey, featuring the word "Diversey" in white on a blue oval background with a stylized leaf icon to the right.

Diversey™

The logo for suma, featuring the word "suma" in white lowercase letters inside a white circle.

suma®

**Grill Hi-temp**

**D9.8**

#### **Technische gegevens**

Uiterlijke kenmerken: Heldere blauwe vloeistof

pH-waarde (puur): 11

Relatieve dichtheid (20°C): 1.17

*Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde productiewaarden en dienen niet te worden opgevat als specificaties.*

#### **Informatie over 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.

#### **Productcompatibiliteit**

Onder de aanbevolen gebruiksomstandigheden is Suma Grill Hi-temp D9.8 geschikt voor toepassing op de meeste, in de keuken voorkomende, roestvrijstalen materialen. Niet gebruiken op materialen die gevoelig zijn voor alkalische stoffen, zoals aluminium, koper, enz.