

Suma Grill D9

Produkttype

Suma Grill D9 er et høyalkalisk vaskemiddel som er svært effektivt for ovn- og grillrengjøring. Løser hurtig opp fett og fastbrent smuss. Kan i utblandet tilstand brukes til bløtrengjøring av friterer og grillavtrekk.

Bruksområde

Periodisk rengjøring av ovner, komfyrer, griller, friterkjeler osv. Velegnet til rustfritt stål. Må ikke brukes på aluminium eller andre alkaliefølsomme materialer. Kun til profesjonelt bruk.

Bruksanvisning

Ovn/Grill: Varm opp ovnen til maksimalt 80 °C (optimalt 60-80 °C). Suma Grill D9 sprayes ufortynnet på overflaten gjennom medfølgende spraylanse eller med sprayflaske. La produktet virke i 5-30 min avhengig av smussgrad. Skur med pad eller børste til belegget er løst opp. Skyll grundig med rent, varmt vann og la tørke.

Friterer: Rengjør frityren når oljen skal byttes. Drener ut oljen og steng ventilen. Fyll opp med vann til litt under maksimalt fyllenivå for olje. Tilsett 1 liter Suma Grill D9 per 10 liter vann (10%). Sett på frityrkokeren og varm opp til en kontrollert koking. La koke i 15-30 min. Etter avkjøling og tømning, fjern gjenværende smuss fra vegger og varmeelementer med skurepad eller børste. Skyll to ganger med rent, varmt vann og la tørke.

Grillavtrekk: Demonter grillavtrekket. Legg delene i 50-100 ml Suma Grill 9D per 1 liter varmt vann (5-10%). La ligge i løsningen i 15-60 min avhengig av smussgrad. Rens godt med rent vann og la lufttørke.

Egenskaper

Utseende:	Brun, klar væske.
Lukt:	Råstoff.
pH:	ca. 14 (konsentrert), ca. 13 (i 10 % løsning)
Tetthet:	1,12 kg/l
Korrosjon:	Aluminium og kobber korroderes. Rustfritt stål påvirkes ikke.
Materialløselighet:	Fullstendig oppløselig i vann
Reaktivitet og stabilitet:	Stabil under normale lagringsforhold.
Risiko for farlige reaksjoner:	Ingen farlige reaksjoner ved lagring og bruk under normale forhold.



Disse tallene er typiske verdier og skal ikke tolkes som nøyaktige spesifikasjoner.

Oppbevares tillukket i originalemballasjen. Lagres ved romtemperatur. Unngå ekstreme temperaturer. Holdbar 2 år etter produksjonsdato.