

Diversey™

suma

## Gril à température élevée 350 D9.8

### Nettoyant des grils, fours et surfaces de chaudes

Nettoyant pour le gril et le four prêt à utiliser de qualité supérieure. Spécialement conçu pour utiliser sur les surfaces de cuisson chaudes. Un détergent alcalin convient au nettoyage de fours, de grils, de plaques et de gaufriers. Ce mélange d'alcalins, de surfactants et de solvants est même capable d'éliminer les taches carbonisées les plus tenaces.

#### Caractéristiques et Avantages

- Économique pour éliminer les importants dépôts de graisse, de gras et de saletés carbonisées
- Une formule unique qui convient pour être utilisée sur les surfaces chaudes allant jusqu'à 350°F/175°C
- Facile à appliquer et se rince rapidement et complètement pour réduire le temps de nettoyage
- S'accroche aux surfaces verticales pour un temps de contact plus long et une couverture globale plus efficace

#### Applications

- Nettoyant haute température pour le gril, les plaques et gaufriers pour nettoyer les surfaces de cuisson chaudes
- Un nettoyage optimal survient à des températures aussi élevées que 350°F/175°C. Pour de meilleurs résultats, faire fonctionner à cette température ou autour de cette température





# Suma® Gril à température élevée 350

Nettoyant des grils, fours et surfaces de chaudes

## Mode d'emploi

Nettoyant pour le gril et le four prêt à utiliser de qualité supérieure. Spécialement conçu pour utiliser sur les surfaces de cuisson tièdes/chaudes. Un nettoyage optimal survient à des températures aussi élevées que 350°F/175°C. Pour de meilleurs résultats, faire fonctionner à cette température ou autour de cette température.

### Instructions pour nettoyer des grils :

1. Gratter à l'avance la surface pour éliminer le plus gros des salissures. Coupez le gril et soulevez les plaques supérieures (S'assurer que le système de ventilation au-dessus du gril est arrêté).
2. Appliquer 2-3 onces liquides (60-100 mL) de façon uniforme sur les surfaces de cuisson pendant qu'elles sont encore chaudes (au maximum 350°F/175 °C). Nettoyer en utilisant un tampon sur manche qui ne raye pas. Ne pas récurer avec un tampon abrasif.
3. Quand toutes les surfaces ont été nettoyées, rincer avec de l'eau potable tiède (ne jamais utiliser d'eau froide) jusqu'à ce que la plaque de gril ait suffisamment refroidi pour rester humide.
4. Essuyer toutes les surfaces avec un chiffon pour gril humide, et laisser sécher à l'air. Ne jamais poser la bouteille ou le plateau d'égouttage sur une surface de gril chaude.

### Instructions pour nettoyer des grille-pain :

1. Couper l'alimentation du grille-pain et appliquer du produit avec un tampon ne rayant pas.
2. Suivre les instructions de nettoyage du fabricant de l'appareil.

Une bonne ventilation est recommandée.

| Données techniques    | Suma® Gril à température élevée 350 |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Certifications        | Cacher                              |
| Couleur               | Liquide bleu                        |
| pH                    | 11,4                                |
| Parfum                | Caractéristique                     |
| Durée de conservation | 2 ans                               |

| Produit                             | Contenance                                   | Dilution        | Code produit |  |
|-------------------------------------|--|-----------------|--------------|--|
| Suma® Gril à température élevée 350 | 4 x conteneurs de 3,78 L / 1 gal.            | Prêt à l'emploi | 101100840    |  |
| Suma® Gril à température élevée 350 | 12 x 32 oz / 946 mL bouteilles compressibles | Prêt à l'emploi | 101100921    |  |

## Manipulation sûre

Veillez vous assurer que vos employés lisent et comprennent l'étiquette du produit et la fiche de sécurité du produit avant de l'utiliser. L'étiquette contient le mode d'emploi, et l'étiquette et la fiche de sécurité du produit contiennent les signaux de danger, les mises en garde et les procédures en matière de premiers secours. Les fiches de sécurité du produit sont disponibles en ligne sur [www.diversey.com](http://www.diversey.com) ou en appelant le 888 352 2249. Un usage inapproprié ou une dilution peuvent endommager les surfaces et présenter des risques sanitaires et physiques équivalant à ceux du concentré. Veuillez aller sur Diversey HazMat Library, uniquement disponible via Internet Explorer, <http://naextranet.diversey.com/dot/>, pour les renseignements sur l'expédition à jour.