

ღუმელის და გრილის საწმენდი საშუალება

აღწერა:

Suma Grill D9 – არის საკვებისათვის განკუთვნილი ადგილების პერიოდულად მოვლისათვის, ძნელად მოსაშორებელი ცხიმის ძლიერი საწმენდი საშუალება.

ძირითადი მახასიათებლები:

Suma Grill D9 – არის ღუმელების, გრილებისა და მაყალების ჭუჭყის მოსაშორებელი ძლიერმოქმედი ტუტეშემცველი გამწმენდი საშუალება პერიოდულად გამოყენებისთვის. ტუტეს, სურფაქტანტებისა და გამხსნელი ნივთიერებების ნაზავი ასევე აშორებს ძლიერ დანახშირებულ ლაქებს. წყალში გაზავებული პროდუქტი გამოსადეგია ჩამბალი შესაწვავი ჭურჭლის გასაწმენდად.

Suma Grill D9 – ის ხმარების წესების გათვალისწინებით, პროდუქტის გამოყენება საფრთხეს არ წარმოადგენს. დამტკიცებულია Unilever's- ის უსაფრთხოებისა და გარემოსდაცვითი უზრუნველყოფის ცენტრის მიერ (SEAC).

დადებითი მხარეები:

- ძლიერმოქმედ ტუტეს ამოჰყავს მეტისმეტად დანახშირებული ლაქაც კი.
- იდეალურია ღუმელებზე, გრილებზე და მაყალებზე გამოსაყენებლად. შესაწვავი ჭურჭლის გასაწმენდად კი გამოიყენება გაზავებული პროდუქტი.
- სპრეის ქაფი მთელ მანძილზე სრულყოფს არეს და ამცირებს ნადებს.

გამოყენების წესები:

ღუმელების/ მაყალის გაწმენდა

1. უზრუნველყავით ზედაპირის ტემპერატურა არანაკლებ 80°C (ოპტიმუმი $60-80^{\circ}\text{C}$)
2. პირდაპირ დაასხურეთ სუფთა პროდუქტი ზედაპირზე ან მოწყობილობაზე.
3. გააჩერეთ 5-30 წთ. დამოკიდებულია ჭუჭყის ხარისხზე.
4. მოცილებული ლაქა მოწმინდეთ ჭუჭყის სახეხი ღრუბლით ან ჯაგრისით.
5. გაავლეთ სუფთა, ცხელი წყლით და გააშრეთ ჰაერზე.

შესაწვავი ჭურჭლის გაწმენდა

1. დაწრიტეთ ზეთი და დაკეტეთ სარქველი
2. თითქმის ზეთის ავსების დონეზე აავსეთ წყალი
3. ყოველ 10 ლიტრ წყალზე (5-10 % წ/მ) დაამატეთ 0.5-1 ლ **Suma Grill D9** . შეამოწმეთ ზეთის შევსების ტევადობა
4. ჩართეთ შესაწვავი ჭურჭელი და მიიყვანეთ დუღილამდე 15– 30 წთ.
5. გაგრილებისა და დაწრეტის შემდეგ , გვერდით კედლებიდან ჩამოწმინდეთ დარჩენილი ნარჩენები და გაათბეთ ელემენტები ჭუჭყის სახეხი ღრუბლით ან ჯაგრისით.
6. სუფთა, ცხელი წყლით გარეცხეთ ორჯერ, და გააშრეთ ჰაერზე.

ამ ბიულეტენში მოცემული ინფორმაცია შეიცავს ჩვენი საუკეთესოდ გაცნობის შესახებ ინფორმაციას – ზუსტსა და ჭეშმარიტს, მიუხედავად ამისა ყველა რეკომენდაცია თუ შეთავაზება გარანტიის საფუძველს არ წარმოადგენს, რადგანაც არ ხდება პროდუქტის მოხმარების კონტროლი. Diversey იხსნის პასუხისმგებლობას მოცემულ მონაცემებისა და შეთავაზებების გათვალისწინებასთან დაკავშირებით.

გრილის ექსტრაქტორის გაწმენდა

1. მოხსენით გრილის ექსტრაქტორი
2. მოათავსეთ ნაწილები 50-100 მლ **Suma Grill D9** /ლ ცხელ წყალში (5-10 % ხსნარი)
3. გააჩერეთ 15-60 წთ
4. გაავლეთ სუფთა წყალში და გააშრეთ ჰაერზე.

ტექნიკური მონაცემები

გარეგნული ფორმა: გამჭვირვალე ყავისფერი ბლანტი სითხე

pH სუფთა > 13

pH (1 % ხსნარი) 12

შედარებითი სიმკვრივე [20 °C] 1.12

ზემოთნახსენები მონაცემები წარმოადგენენ ტიპიურ სიდიდეებს და სპეციფიკაციებად არ უნდა განიხილებოდნენ.

ინფორმაცია უსაფრთხო დამუშავებასა და შენახვაზე

პროდუქტის გამოყენებისა და განთავსების შესახებ სრული ინსტრუქციის ნახვა შესაძლებელია არსებითი უსაფრთხოების მონაცემების ფურცელზე.

შეინახეთ თავისივე კონტეინერში. მოარიდეთ მაღალ ტემპერატურას.

პროდუქტის თავსებადობა

რეკომენდირებული პირობების შესაბამისად Suma Grill D9 –ის გამოყენება შესაძლებელია უჟანგავი ფოლადის სამზარეულოს ნივთებთან. არ გამოიყენოთ ტუტემგრძნობიარე შემდეგი შემცველობის ნივთები: ალუმინი, სპილენძი და ა.შ.