**** 

**Zoma Grill**

**ღუმელისა და სამზარეულოს აღჭურვილობის სპეციალური საწმენდი საშუალება.**

**აღწერა:**

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

**ძირითადი მახასიათებლები:**

**Zoma Grill –** 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.

**Zoma Grill –** ის ხმარების წესების გათვალისწინებით, პროდუქტის გამოყენება საფრთხეს არ წარმოადგენს.

**დადებითი მხარეები:**

* ძლიერმოქმედ ტუტეს ამოჰყავს მეტისმეტად დანახშირებული ლაქაც კი.
* გამოიყენება როგორც ცხოველური, ასევე მცენარეულის ცხიმების მოშორებისათვის.
* იდეალურია ღუმელებზე, გრილებზე და მაყალებზე გამოსაყენებლად. შესაწვავი ჭურჭლის გასაწმენდად კი გამოიყენება გაზავებული პროდუქტი.
* ღუმელში აშორებს საკვების მომზადების დროს გაჩენილ ნადებს.

**გამოყენების წესები:**

ღუმელების/ მაყალის გაწმენდა

1. უზრუნველყავით ზედაპირის ტემპერატურა არანაკლებ 400 C ( 30- 40 0 C)
2. გააზავეთ 100 მლ Zoma Grill 1 ლიტრს წყალში.
3. პირდაპირ დაასხურეთ სუფთა პროდუქტი ზედაპირზე ან მოწყობილობაზე.
4. გააჩერეთ 5-30 წთ. დამოკიდებულია ჭუჭყის ხარისხზე.
5. მოცილებული ლაქა მოწმინდეთ ჭუჭყის ღრუბლით ან რბილი ჯაგრისით.
6. გაავლეთ სუფთა, ცხელი წყლით და გააშრეთ ჰაერზე.

შესაწვავი ჭურჭლის გაწმენდა

1. დაწრიტეთ ზეთი და დაკეტეთ სარქველი
2. ზეთის ავსების დონეზე აავსეთ წყალი.
3. ყოველ 1 ლიტრ წყალზე დაამატეთ 100 მლ Zoma Grill**.**
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 დოკუმენტში 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. კომპანია ზომა იხსნის პასუხისმგებლობას მოცემულ მონაცემებისა და შეთავაზებების გათვალისწინებასთან დაკავშირებით.

გრილის ექსტრაქტორის გაწმენდა

1. მოხსენით გრილის ექსტრაქტორი
2. მოათავსეთ ნაწილები 50-100 მლ **Zoma Grill 1ლ** 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 0C]** 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 Zoma Grill –ის გამოყენება შესაძლებელია უჟანგავი ფოლადის სამზარეულოს ნივთებთან. არ გამოიყენოთ ტუტემგრძნობიარე შემდეგი შემცველობის ნივთები: ალუმინი, სპილენძი და ა.შ.