



Zoma Grill

ღუმელის და გრილის 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 მყალის ჭუჭყის მოსაშორებელი ძლიერმოქმედი ტუტემემცველი 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.
- იდეალურია ღუმელებზე, გრილებზე და მყალებზე გამოსაყენებლად. შესაწვავი ჭურჭლის გასაწმენდად კი გამოიყენება გაზავებული პროდუქტი.
- სპრეის ქავი მთელ მანძილზე სრულყოფს არეს და ამცირებს ნადებს.

გამოყენების წესები:

ღუმელების/ მყალის გაწმენდა

1. უზრუნველყავით ზედაპირის ტემპერატურა არანაკლებ 40°C ($40-50^{\circ}\text{C}$)
2. პირდაპირ დაასხურეთ სუფთა პროდუქტი ზედაპირზე ან მოწყობილობაზე.
3. მყალის შემთხვევაში გააჩერეთ 5-30 წთ. დამოკიდებულია ჭუჭყის ხარისხზე.
4. მცირე ლაქა მოწმინდეთ ჭურჭლის ღრუბლით ან ჯაგრისით.
5. გაავლეთ სუფთა, ცხელი წყლით და გააშრეთ ჰაერზე.
6. ღუმელის შემთხვევაში-დასხურების შემდგომ, დახურეთ ღუმელი, ჩართეთ 110 გრადუსზე 8 წუთით, 8 წუთის შემდეგ გამორთეთ, გამოაღეთ ფრთხილად, გაწმინდეთ სუფთა ნოტიო ქსოვილით. ასევე შესაძლებელია ამ პროცედურის არიდებით, დაასხუროთ, დააყოვნოთ 20-30 წუთამდე და გაწმინდოთ სუფთა ნოტიო ქსოვილით.

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 **Zoma Grill**.
4. ჩართეთ შესაწვავი ჭურჭელი და მიიყვანეთ დუღილამდე 15– 30 წთ.
5. გაგრილებისა და დაწრეტის შემდეგ , გვერდით კედლებიდან ჩამოწმინდეთ დარჩენილი ნარჩენები 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 **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 °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 Zoma Grill –ის გამოყენება შესაძლებელია უქანგავი ფოლადის სამზარეულოს ნივთებთან. არ გამოიყენოთ ტუტემგრძნობიარე შემდეგი შემცველობის ნივთები: ალუმინი, სპილენძი და ა.შ.

