

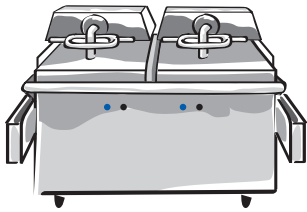


Suma Grill Hi-temp D9.8 Mini Guide

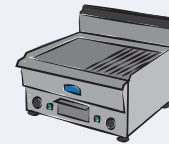
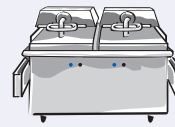
Disponible en 6x2L



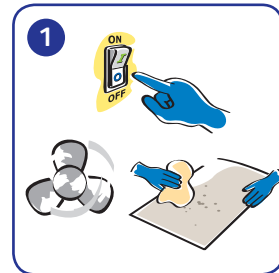
Application :



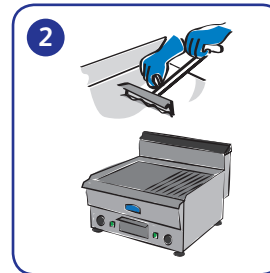
Nettoyant concentré
grills, planchas



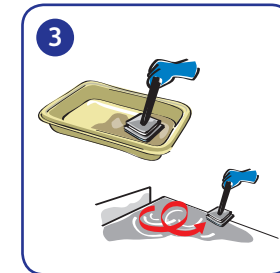
Mode d'emploi :



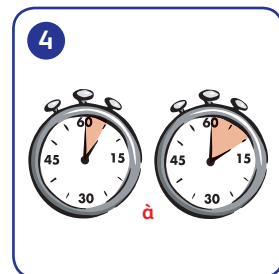
Eteindre l'appareil. Ne pas pré-refroidir. Laisser si possible la ventilation en marche. Retirer la plaque et nettoyer la avec un chiffon grill.



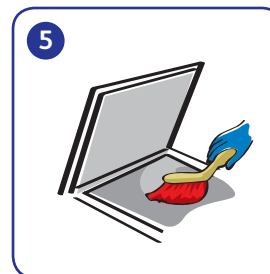
Gratter les plaques chauffantes pour enlever le plus de salissures possible. Vérifier les réservoirs de graisse et les vider avant de nettoyer.



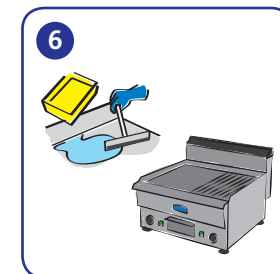
Doser le Suma Grill Hi-temp pur dans un bac de trempage. Utiliser un tampon grill résistante à la chaleur pour appliquer le produit de façon homogène sur la surface (max. 130C°).



Laisser agir pendant 5 à 10 minutes. Rajouter du produit si nécessaire. Frotter avec un tampon grill si nécessaire.



Rincer les plaques. Verser de l'eau tiède sur la surface pour la refroidir et qu'elle reste humide.



Répéter l'opération. Arroser le plateau inférieur du grill avec de l'eau tiède et essuyer avec une raclette. Vider les rigoles d'écoulement de la graisse. Éteindre le grill. Bien rincer avec de l'eau propre et sécher avec des serviettes en papier.