

SUMA GRILL HI-TEMP D9.8 2L W1916 preparat do mycia pieców, smażalników i grilli w wysokiej temperaturze Diversey 6068775

Producent: Diversey

Nr referencyjny: 6068775

Cechy produktu

Masa (kg): 15
Pojemność (l): 2
Pakowane po: 6

Preparat do mycia grilli i pieców bez konieczności chłodzenia

Zyskaj skuteczność i wygodę z **Suma Grill Hi-temp D9.8 2L W1916**. Ten preparat pozwala na mycie grilli, pieców, opiekaczy i rusztów bez konieczności czekania na ich schłodzenie. Dzięki temu oszczędzasz czas i zwiększasz efektywność pracy w kuchni.

Specjalna formuła o wysokiej lepkości i wysoce skoncentrowany skład umożliwia skuteczne usuwanie tłuszczu nawet w temperaturach bliskich normalnej temperaturze operacyjnej grilla. Suma Grill Hi-temp jest przyjazny dla czyszczonych powierzchni, w tym powierzchni aluminiowych, zapewniając jednocześnie łatwość spłukiwania i bezpieczeństwo użytkowania.

Najważniejsze zalety

- **Skuteczny w wysokich temperaturach –** brak konieczności schładzania powierzchni poniżej 100°C.
- **Wysoce skoncentrowana formuła –** ekonomiczne zużycie i szybkie rezultaty.
- **Bezpieczny dla różnych powierzchni –** może być stosowany na powierzchniach aluminiowych.
- **Łatwość spłukiwania –** wygoda i szybkość w codziennym użytkowaniu.

Parametry produktu

- **Pojemność:** 2 l
- **Masa netto:** 15
- **Kod produktu:** 6068775

Wybierz **Suma Grill Hi-temp D9.8 2L W1916** i zadbaj o nieskazitelną czystość swoich urządzeń kuchennych w prosty i szybki sposób – bez przestojów i konieczności chłodzenia sprzętu!