

KUCHNIA

Powierzchnie czyszczone Rodzaj powierzchni	Rodzaj Produktu	Sposób użycia	Stężenie
<p>MYCIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH naczynia, sztućce</p>	<p>Clinex Dish Wash</p>	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego.	Zalecane stężenie robocze od 1ml do 5ml na 1L wody w zależności od stopnia zabrudzenia.
<p>MYCIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH naczynia, sztućce</p>	<p>Clinex Dish Hard</p>	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego. PRZEZNACZONY DO TWARDEJ WODY	Zalecane stężenie robocze od 1ml do 5ml na 1L wody w zależności od stopnia zabrudzenia.
<p>MYCIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH szkło, naczynia i sztućce</p>	<p>Clinex Dish Glass</p>	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego. PRODUKT MOŻE BYĆ UŻYWANY RÓWNIEŻ DO MYCIA NACZYŃ W WARUNKACH MIĘKKIEJ WODY <17°dH.	Zalecane stężenie robocze od 1 ml do 5ml na 1L wody, w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń oraz stopnia twardości wody.
<p>NABLYSZCZANIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH naczynia, sztućce</p>	<p>Clinex Dishine</p>	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego.	Zalecane stężenie robocze od 0,1ml do 0,5ml na 1L wody w zależności od stopnia zabrudzenia.
<p>RĘCZNE MYCIE NACZYŃ Naczynia, sztućce</p>	<p>Clinex Hand- Wash</p>	Jedną łyżkę płynu rozpuścić w 3 litrach wody. Po umyciu naczyń dokładnie spłukać wodą.	Produkt gotowy do użycia.
<p>OKRESOWE ODKAMIANIANIE Zmywarki, czajniki, grzałki</p>	<p>Clinex Destoner</p>	Preparat do usuwania kamienia wodnego w urządzeniach gastronomicznych. Przed użyciem wstrząsnąć.	Stężenie średnio 30-200-ml/1L wody (czas reakcji 15-30 minut), w razie potrzeby, czynność powtórzyć. W przypadku użycia w zmywarkach, stężenie 30 -200ml na cykl mycia.
<p>GRUNTOWNE I BIEŻĄCE MYCIE Pieców konwekcyjno -parowych i wędzarniczych</p>	<p>Clinex Smog</p>	Mycie ręczne - należy piec podgrzać lub schłodzić do temp. 40 - 50°C, nanieść równomiernie na czyszczoną powierzchnię nierozcieńczony preparat myjący, zamknąć drzwi pieca. Pozostawić na parę minut do rozpuszczenia zabrudzeń, następnie włączyć funkcję gotowania w temp. 50 - 60°C (para na ściankach urządzenia spowoduje spłynięcie brudu). Czyszczone powierzchnie należy spłukać dokładnie wodą. Mycie pieców wyposażonych w systemy mycia automatycznego: włożyć rurkę do kanistra, postępować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia. Ważne: po skończonym myciu pieca należy dokładnie przetrzeć mokrą szmatką uszczelki drzwi.	produkt gotowy do użycia
<p>MYCIE GRUNTOWNE I BIEŻĄCE. PRANIE ODZIEŻY ROBOCZEJ. Do usuwania tłustych zabrudzeń</p>	<p>Clinex 4 Dirt</p>	Na bazie substancji biodegradowalnych. Mycie ręczne lub maszynowe. Pranie odzieży roboczej.	W zależności od stopnia zabrudzenia od 50 do 500ml / 10L wody. Pranie odzieży roboczej od 10 do 100 ml / 10L wody.
<p>OKRESOWE MYCIE, ODTŁUSZCZANIE Posadzki, ściany, parapety</p>	<p>Clinex 55</p>	Nanieść na czyszczoną powierzchnię przy pomocy urządzenia ciśnieniowego lub pianotwórczego, odczekać około 1 minutę a następnie spłukać wodą.	Czyszczenie 5-50ml/L wody.
<p>DO STALI NIERDZEWNEJ Mycie powierzchni i urządzeń ze stali nierdzewnej</p>	<p>Clinex Steel</p>	Przed użyciem wstrząsnąć. Środek należy rozpylić na czyszczoną powierzchnię, przeszorować a następnie spłukać obficie czystą wodą i wytrzeć do sucha.	Produkt gotowy do użycia.
<p>BIEŻĄCE MYCIE Do mycia grilli, piekarników, rusztów i kuchenek gazowych</p>	<p>Clinex Grill</p>	Stosować zawsze na zimnych piekarnikach i rusztach. Przed użyciem wstrząsnąć. Nanieść równomiernie na czyszczoną powierzchnię nierozcieńczony preparat. Pozostawić na około 1 minutę, następnie powierzchnię należy dokładnie spłukać wodą. Może być stosowany w technologii „aktywnej piany”. Nie należy stosować na powierzchniach mało odpornych na działanie alkaliów.	Produkt gotowy do użycia.
<p>DEZYNFEKCYJA POWIERZCHNI Blaty, urządzenia kuchenne, lodówki, kłamki</p>	<p>NP Table</p>	Przed zastosowaniem produktu dokładnie umyć dezynfekowaną powierzchnię z brudu oraz kurzu. Preparat gotowy do użycia. Przed użyciem wstrząsnąć. Rozpylić około 15ml cieczy na dezynfekowaną powierzchnię, odczekać około 15 minut. Stosować systematycznie, zalecana temperatura stosowania 20°C.	Produkt gotowy do użycia.
<p>MYCIE I DEZYNFEKCYJA POWIERZCHNI ZMYWALNYCH Również mających kontakt z żywnością</p>	<p>Clinex Barren</p>	Przygotować roztwór o wymaganym stężeniu (informacja obok). Nanieść na powierzchnię za pomocą gąbki, mopa, opryskiwacza lub lancy pianotwórczej. Czyścić do momentu usunięcia zabrudzeń. W celu dezynfekcji bakteriobójczej pozostawić na powierzchni na minimum 5 minut a w celu dezynfekcji grzybobójczej na minimum 15 minut. Po tym czasie spłukać wodą pitną.	Dezynfekcja bakteriobójcza: roztwór 1 %, czas działania minimum 5 minut. Dezynfekcja grzybobójcza: roztwór 0,5 %, czas działania minimum 15 minut.
<p>BIEŻĄCE MYCIE Blaty, kuchenki, powierzchnie ze stali nierdzewnej, naczynia emalowane i chromowane</p>	<p>Clinex Stronger</p>	Wstrząsnąć przed użyciem, nanieść na czystą szmatkę lub bezpośrednio na czyszczoną powierzchnię. Po użyciu produkt należy dokładnie spłukać wodą.	Produkt gotowy do użycia.