





























KUCHNIA

Powierzchnie czyszczone Rodzaj powierzchni	Rodzaj Produktu	Sposób użycia	Stężenie
 MYCIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH naczynia, sztućce	 Clinex Dish Wash	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego.	Zalecane stężenie robocze od 1ml do 5ml na 1L wody w zależności od stopnia zabrudzenia.
 MYCIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH naczynia, sztućce	 Clinex Dish Hard	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.
 MYCIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH szkło, naczynia i sztućce	 Clinex Dish Glass	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego. PRODUKT MOŻE BYĆ UŻYWANY RÓWNIŻ 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.
 NABŁYSZCZANIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH naczynia, sztućce	 Clinex Dishine	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego.	Zalecane stężenie robocze od 0,1ml do 0,5ml na 1L wody w zależności od stopnia zabrudzenia.
 RĘCZNE MYCIE NACZYŃ Naczynia, sztućce	 Clinex Hand- Wash	Jedną łyżkę płynu rozpuścić w 3 litrach wody. Po umyciu naczyń dokładnie spłukać wodą.	Produkt gotowy do użycia.
 OKRESOWE ODKAMINIOWANIE Zmywarki, czajniki, grzałki	 Clinex Destoner	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.
 GRUNTOWNE I BIEŻĄCE MYCIE Pieców konwekcyjno -parowych i wędzarniczych	 Clinex Smog	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
 MYCIE GRUNTOWNE I BIEŻĄCE. PRANIE ODZIEŻY ROBOCZEJ. Do usuwania tłustych zabrudzeń	 Clinex 4 Dirt	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.
 OKRESOWE MYCIE, ODTŁUSZCZANIE Posadzki, ściany, parapety	 Clinex SS	Nanieść na czyszczoną powierzchnię przy pomocy urządzenia ciśnieniowego lub pianotwórczego, odczekać około 1 minutę a następnie spłukać wodą.	Czyszczenie 5-50ml/L wody.
 DO STALI NIERDZEWNEJ Mycie powierzchni i urządzeń ze stali nierdzewnej	 Clinex Steel	Przed użyciem wstrząsnąć. Środek należy rozpylić na czyszczoną powierzchnię, przeszorować a następnie spłukać obficie czystą wodą i wytrzeć do sucha.	Produkt gotowy do użycia.
 BIEŻĄCE MYCIE Do mycia grilli, piekarników, rusztów i kuchenek gazowych	 Clinex Grill	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 nawierzchniach mało odpornych na działanie alkaliów.	Produkt gotowy do użycia.
 DEZYNFEKCJA POWIERZCHNI Blaty, urządzenia kuchenne, lodówki, klamki	 NP Table	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.
 DEZYNFEKCJA POMIESZCZEŃ, POWIERZCHNI I URZĄDZEŃ również mających kontakt z żywnością.	 Clinex DEZO Fast	Za pomocą mopa, ściereczki, trygera lub poprzez zanurzenie rozprowadzić równomiernie produkt. Przeprowadzenie dezynfekcji w warunkach czystych wymaga usunięcia brudu i kurzu z powierzchni poddawanych dezynfekcji, powierzchnie należy wstępnie umyć. Powierzchnie mające kontakt z żywnością po osiągnięciu wymaganego czasu dezynfekcji całkowicie spłukać wodą o jakości wody pitnej.	Produkt gotowy do użycia.
 BIEŻĄCE MYCIE Blaty, kuchenki, powierzchnie ze stali nierdzewnej, naczynia emaliowane i chromowane	 Clinex Stronger	Wstrząsnąć przed użyciem, nanieść na czystą szmatkę lub bezpośrednio na czyszczoną powierzchnię. Po użyciu produkt należy dokładnie spłukać wodą.	Produkt gotowy do użycia.