



























POWIERZCHNIE CZYSZCZONE RODZAJ POWIERZCHNI	RODZAJ PRODUKTU	SPOSÓB UŻYCIA	STĘŻENIE
 MYCIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH naczynia, sztućce	 <b>Clinex Dish Wash</b>	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego	Zalecane stężenie robocze od 1 ml do 5 ml na 1 l wody w zależności od stopnia zabrudzenia.
 MYCIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH naczynia, sztućce	 <b>Clinex DishWash Premium</b>	Stosować zgodnie z zaleceniem producenta urządzenia myjącego. Zalecane stężenie robocze: 1-5 ml/L wody, w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń. Codziennie sprawdzaj poziom zużycia środka. Wymieniać kanister na nowy, gdy zajdzie taka potrzeba.	Zalecane stężenie robocze od 1 ml do 5 ml na 1 l wody w zależności od stopnia zabrudzenia.
 MYCIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH szkło, naczynia i sztućce	 <b>Clinex Dish Glass</b>	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego. <b>PRODUKT MOŻE BYĆ UŻYWANY RÓWNIEŻ DO MYCIA NACZYŃ W WARUNKACH MIĘKKIEJ WODY &lt;17°dH.</b>	Zalecane stężenie robocze od 1 ml do 5 ml na 1 l wody w zależności od stopnia zabrudzenia oraz stopnia twardości wody.
 NABŁYSZCZANIE W ZMYWARKACH AUTOMATYCZNYCH naczynia, sztućce	 <b>Clinex DiShine</b>	Stosować zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia myjącego	Zalecane stężenie robocze od 1 ml do 5 ml na 1 l wody w zależności od stopnia zabrudzenia.
 RĘCZNE MYCIE NACZYŃ naczynia, sztućce	 <b>Clinex Hand Wash</b>	Jedną łyżkę płynu rozpuścić w 3 litrach wody. Po umyciu naczyń dokładnie spłukać wodą	Produkt gotowy do użycia.
 OKRESOWE ODKAMIANIANIE zmywarki, czajniki, grzałki	 <b>Clinex Destoner</b>	Preparat do usuwania kamienia wodnego w urządzeniach gastronomicznych. Przed użyciem wstrząsnąć	Stężenie średnio 30-200-mg/l 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	 <b>Clinex Smog</b>	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 rękę 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	 <b>Clinex 4Dirt</b>	Na bazie substancji biodegradowalnych. Mycie ręczne lub maszynowe. Pranie odzieży roboczej	W zależności od stopnia zabrudzenia od 50 do 500 ml/10 l wody. Pranie odzieży roboczej od 10 do 100ml/10 l wody.
 DO STALI NIERDZEWNEJ mycie powierzchni i urządzeń ze stali nierdzewnej	 <b>Clinex Gastro Steel</b>	Przed użyciem wstrząsnąć. Środek należy rozpylić na czyszczoną powierzchnię, przesorować a następnie spłukać obficie czystą wodą i wytrzeć do sucha	Produkt gotowy do użycia.
 BIEŻĄCE MYCIE do mycia grilli, piekarników, rusztów i kuchenek gazowych	 <b>Clinex Grill</b>	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.
 DEZYNFEKCYJA POWIERZCHNI blaty, urządzenia kuchenne, lodówki, klamki	 <b>Clinex Dezo Table</b>	Przed zastosowaniem produktu dokładnie umyć dezynfekowaną powierzchnię. Preparat gotowy do użycia. Przed użyciem wstrząsnąć	Produkt gotowy do użycia.
 DEZYNFEKCYJA POMIESZCZEN, POWIERZCHNI I URZĄDZEŃ również mających kontakt z żywnością	 <b>Clinex Dezo Fast</b>	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	 <b>Clinex Stronger</b>	Wstrząsnąć przed użyciem, nanieść na czystą szmatkę lub bezpośrednio na czyszczoną powierzchnię. Po użyciu produkt należy dokładnie spłukać wodą	Produkt gotowy do użycia.