

Assindia Hygiene System



Hygiene
System
nummer

Hygiene System nummer	Produkt-Bezeichnung	geeignet für:	Anwendung:
1	Intensiv Reiniger	Alle Edelstahl und Kunststoffoberflächen sowie Problemstellen: Abzugshauben, Ventilatoren, Fronten, Küchengeräte, Leuchten, Kaffeemaschinen, Innenräume von Schränken, Kühlschränken u. Mikrowellen. Grundreinigung von Fußböden, Kühlräumen,	Aus ca. 20 cm Abstand einsprühen, kurz einwirken lassen, abwischen
2	Cromodur Edelstahlpflege	Pflege und Schutz für geschliffenen Edelstahl. Verhindert Fingerabdrücke und Tiefenschmutz. Pflegt Abzugshauben, Fronten, Verkleidungen, Türen usw. aus matt geschliffenem Edelstahl.	Nach der Reinigung mit Intensiv-Reiniger aus ca. 20 cm Abstand fein einsprühen und mit weichem Tuch gründlich nachwischen, bis die Oberfläche sich trocken anfühlt.
3	Grillex Krustenlöser	Stark eingebrannte Fettrückstände an Grill, Bratplatte, Konvektomat, Backöfen, Mikrowellen, Herdplatten, Kochfelder.	Gerät auf 60-70° C erwärmen bzw. abkühlen lassen. Grillex aus ca. 20 cm Entfernung satt aufsprühen, 5 Min. Einwirken lassen, Schmutz m. Bürste o. ä. entfernen, mit Wasser nachspülen.
4	Cristal Glas und Flächen	Schnellreiniger für alle feucht abwaschbaren Oberflächen. Türen, Griffe, Vitrinen, Arbeitsflächen, Metall- und Kunststoff-Flächen, Glas und Spiegel, Fenster und Rahmen.	Aus ca. 20 cm Abstand einsprühen, abwischen.
5	MultiFresh Allzweckreiniger	Allzweckreiniger zur Verwendung im Wischwasser, für alle Fußböden und alle feucht abwaschbaren Flächen.	1 Dosierkopf (20 ml) auf 1 Eimer Wasser (8 l). Bei starker Verschmutzung kann auch höher dosiert werden. Problemstellen: 10 ml direkt auf feuchten Schwamm oder Intensiv-Reiniger Nr. 1 verwenden.
6	SaniFresh Fliesen u. Sanitär	Alle Fliesen, speziell Sicherheitsfliesen in Gewerbeküchen, Sanitärkeramik, Sanitärfliesen. Zur Verwendung im Wischwasser	1 Dosierkopf (20 ml) auf 1 Eimer Wasser (8 l). Bei starker Verschmutzung kann auch höher dosiert werden. Problemstellen: 10 ml direkt auf feuchten Schwamm. Grundreinigung Küchenfliese: Pur auftragen, mit Schrubmmaschine abbürsten, nachspülen.
7	Deso LBM Desinfektionsrein.	Alle Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder der Desinfektionspflicht unterliegen: Arbeitsflächen und Bretter, Geräte, Arbeitsmittel, Behälter, Werkzeuge, Kühlschränke u. -räume usw.	1 Dosierkopf (20 ml) auf 2 Liter Wasser. Oberflächen mit Lösung abwaschen bzw. einsprühen. 10 Minuten wirken lassen. Vor dem Kontakt mit Lebensmitteln mit Trinkwasser abwaschen. Besondere Dosierungen siehe Flaschen-Etikett.
8	DesoManol Antibakterieller Handreiniger	Dekontamination der Hände vor bzw. nach dem Kontakt mit Lebensmitteln.	3 ml DesoManol aus Seifenspender entnehmen, 30 Sekunden OHNE WASSER verreiben, danach mit Wasser aufschäumen und normal abwaschen
9	Friteusen Reiniger	Verkrustungen an Friteusenkörben, -becken und Heizstäben sowie Bratplatten.	Fett ablassen, Friteuse mit Wasser füllen und auf 90° C erhitzen. 1 Maßbecher (300 g) je 10 l Wasser zufügen und 15 min. sieden lassen. Reinigungsgut am Korb prüfen. Lösung ablassen, mit Trinkwasser nachspülen und gut trocknen.
10	Geschirr Spülmittel	Pfannen, Töpfe Geschirr, Besteck, Gläser, auch geeignet als schonender, universeller Oberflächenreiniger.	Spritzer (3-4 ml) auf einen Spülgang (5 l). Oberflächen: 1 ml auf feuchten Schwamm
11	DesoFekt Express	Schnell-Desinfektion für vorgereinigte Oberflächen. Desinfiziert alle Oberflächen in 60 Sekunden. Auch geeignet für Plexiglas.	Gereinigte Oberflächen einsprühen, 60 Sekunden einwirken lassen. Oberfläche vor dem Kontakt mit Lebensmitteln mit Trinkwasser abwaschen.