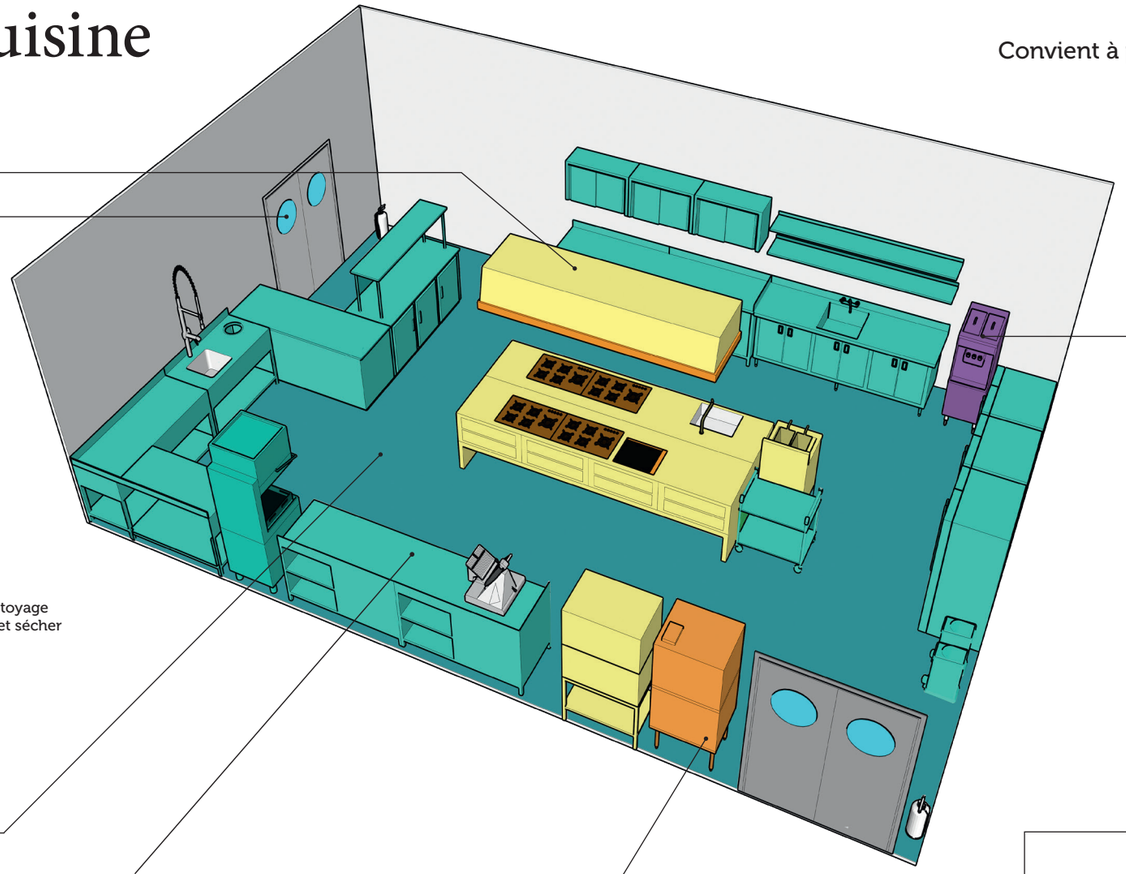
TRANSGOURMET

Quality

Plan de nettoyage de la cuisine



Dégraissant

Dosage
Selon le degré de salissure: 2–5 dl / 10 l d'eau
Utilisation
Sur les surfaces laquées, nous vous recommandons de faire un test de résistance sur une partie non visible. Sur les surfaces laquées, utiliser le produit uniquement dilué et ne pas le laisser agir longtemps. Bien rincer à l'eau les surfaces nettoyées. Provoque des phénomènes d'érosion sur l'aluminium.

Nettoie-vitres

Dosage
Non dilué
Utilisation
Convient également parfaitement au nettoyage des surfaces en acier chromé. Vaporiser et sécher avec un chiffon non pelucheux.

Convient à plusieurs surfaces

Désinfectant des surfaces

Dosage
Non dilué
Utilisation
Vaporiser sur les surfaces préalablement nettoyées, laisser sécher et ne pas rincer.
Temps d'action: au moins 1 minute. N'utiliser que dans des locaux bien aérés et sur de petites surfaces (< 1 m²).

Détergent pour sols

Dosage
Pour grandes surfaces: 1–3 dl / 10 l d'eau.
Pour le nettoyage d'entretien, utiliser non dilué sur des éponges/chiffons.
Utilisation
Pour tous les revêtements de sol résistants à l'eau en plastique, linoléum, Colovinyl, pierre naturelle et artificielle, caoutchouc, surfaces peintes ou vernies et armatures.

Savon noir liquide

Dosage
Pour des salissures courantes: 1–2 dl / 10 l d'eau.
En cas de salissures importantes: utiliser non dilué.
Utilisation
Nettoyant universel idéal pour les sols en clinker et sols en pierre naturelle, carrelages, matières plastiques, portes, armoires et cuisine. Bien rincer les surfaces nettoyées à l'eau.

Nettoie-tout

Dosage
1–2 dl / 10 l d'eau
Utilisation
Pour toutes les surfaces lavables, sols, murs, surfaces peintes et laquées, céramique, plastique, chrome, acier chromé. Nettoyage humide avec un chiffon, rincer et sécher.

Détergent pour fours et grils

Dosage
Détergent pour fours: Non dilué
Dégraissant: 2–5 dl / 10 l d'eau
Utilisation
Chauffer le gril ou le four à environ 30–40 °C et appliquer ensuite le nettoyant non dilué uniformément. Selon le degré de salissure, laisser agir 15 à 30 minutes, puis enlever les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Dégraissant: vaporiser le détergent dilué sur les surfaces et les objets, frotter et bien rincer à l'eau. Ne convient pas pour l'aluminium, les surfaces laquées et les fours autonettoyants.

Détergent pour distributeurs de lait, crème et glace, acide

Dosage
1 dl
Utilisation
Pour le détartrage périodique, respecter les indications du fabricant de l'appareil. Pré-rincer l'appareil avec env. 2 l d'eau chaude. Verser le produit dans 2 l d'eau chaude et rincer l'appareil pendant 20 minutes. Ensuite, bien rincer l'appareil à l'eau du robinet. Ne convient pas pour le nettoyage du fer, des métaux non ferreux et de l'aluminium.

Détergent pour distributeurs de lait, crème et glace, alcalin

Dosage
env. 40 ml
Utilisation
Pour le nettoyage quotidien, respecter les indications du fabricant de l'appareil. Pré-rincer l'appareil avec environ 2 l d'eau chaude. Verser ensuite le produit dans 2 litres d'eau chaude et rincer l'appareil pendant environ 20 minutes. Ensuite, bien rincer l'appareil à l'eau du robinet.