



Wetrok Küchenreiniger
Ihr Rezept für eine rundum saubere Küche

wetrok

Küchenhygiene im Griff: Reinigung als einer der drei Eckpfeiler

Die Küche ist der Ort, an dem Speisen für den Verzehr zubereitet werden. Das Einhalten höchster Hygienestandards ist dabei entscheidend. Neben der Personalhygiene und dem sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln ist eine saubere Arbeitsumgebung einer der drei Eckpfeiler für die Risikominimierung. Hierbei unterstützt Sie die Wetrok optimal – mit langjähriger Reinigungsexpertise und einem bewährten, sicheren Sortiment für das Lebensmittelumfeld.

Egal, ob Sie eine Küche eines Restaurants, eine Kantine oder einen Produktionsraum in der Lebensmittelindustrie reinigen – die Ansprüche an Sauberkeit und Hygiene sind hoch. Deshalb bietet Ihnen die Wetrok acht Küchenreiniger für die Sicherstellung eines jederzeit hygienisch sauberen Arbeitsumfelds. Doch welchen Reiniger setzt man wofür ein?

Beratung für Ihren Betrieb

Die Wetrok Expert*innen bringen Ihre Küchenhygiene auf ein neues Level

Möchten Sie den Hygienestandard in Ihrer Küche erhöhen? Oder ist die Küchenreinigung Neuland für Ihr Team? Unsere Wetrok Expert*innen unterstützen Sie gerne.

Zum Beispiel:

- mit einem **Reinigungskurs** bei Ihnen vor Ort
- mit **Reinigungsplänen** für Ihre Küche
- mit einem individuellen **Reinigungskonzept**

Wir freuen uns über jede Herausforderung!

Kontaktieren Sie uns noch heute:

academy@wetrok.ch
Reinigungskurse/
Individualkurse

expose@wetrok.ch
Reinigungspläne/
Reinigungskonzepte

Überblick Küchenreinigung: Welches Reinigungsmittel für welche Anwendung?

Wetrok Gastronet

Geschirreiniger (Handspülmittel)

Wetrok Gastronet befreit Ihr Geschirr (manuell) von Schmutz und schenkt ihm täglich neuen Glanz.

- + geringe Dosierung, grosse Wirkung
- + pH-neutral
- + zusätzlich für das Abwischen von Oberflächen geeignet

Geeignet für alle klassischen Geschirrmaterialien. (z. B. Keramik). NICHT für die maschinelle Geschirreinigung geeignet.



Wetrok Decalex

Entkalker für Küchenkleingeräte

Mit Wetrok Decalex entkalken Sie all Ihre Küchengeräte rasch und gründlich.

- + effizient gegen Kalkablagerungen
- + ökologisches Säureprofil (Fruchtsäure)
- + grosse Wirkung bei geringer Dosierung

Geeignet für das Entkalken von abwaschbaren, säurebeständigen Oberflächen (z. B. Kaffeemaschinen, Wasserkocher, Töpfe).



Wetrok Resinox

Scheuermittel

Dank Scheuerpartikeln in der Reinigungslösung ist Wetrok Resinox der ideale Schmutzlöser.

- + stark gegen haftenden, festgesetzten Schmutz
- + Scheuerpartikel zur restlosen Entfernung von Rückständen
- + unverdünnte Anwendung

Geeignet für alle abwaschbaren Oberflächen (z. B. Spülbecken).



Wetrok SintoGard

Ready-to-use Desinfektionsmittel für Oberflächen

Erfolgreich gegen Bakterien wie Listerien, Salmonellen, Campylobacter

- + keine Rückstände, kein Nachspülen erforderlich
- + frei von Parfüm, Farbstoff, Tensiden

Geeignet für alle glatten, lösemittelbeständigen Oberflächen (z. B. Chromstahl, Keramik, Naturstein)



Wetrok SintoClean HN

Desinfektionsmittel für Flächen

Konzentrat zur Bekämpfung von Bakterien, Viren, Hefe- & Schimmelpilze.

- + nachspülen bei potentiellern Lebensmittelkontakt

Geeignet für alle abwaschbaren, alkalibeständigen Bodenbeläge & Oberflächen



Wetrok Gastroforce

Grundreiniger für Böden

Der Retter in der Not für sehr stark verschmutzte Böden: Wenn nichts mehr hilft, greifen Sie zum Hochleistungs-Entfetter Wetrok Gastroforce.

- + ultrastark gegen Fett und Öl
- + entfernt selbst tiefsitzenden Schmutz und Verkrustungen
- + maschinell und manuell verwendbar

Geeignet für alle abwaschbaren, alkalibeständigen Bodenbeläge (z. B. Küchenboden, Boden im Lebensmittelproduktionsbetrieb).



Wetrok Gastrosal

Manueller Fettlöser für Oberflächen und Dunstabzugshauben

Wetrok Gastrosal ist der ideale Reinigungshelfer für die tägliche Reinigung in der Kleinküche.

- + befreit von Schmutz, Öl und Fett
- + manuell verwendbar
- + vielseitig einsetzbar

Geeignet für alle alkalibeständigen Oberflächen (z. B. Arbeitsfläche in der Kleinküche, Dunstabzugshaube).



Wetrok Gastrogrill rapid

Spezialreiniger für Grill und Backofen

Mit Wetrok Gastrogrill rapid haben Verkrustungen auf dem Grill oder im Backofen keine Chance.

- + entfernt selbst eingebrannte Verkrustungen
- + einsetzbar auf warmen Oberflächen bis 70 °C (Boosterwirkung)
- + unverdünnte Anwendung

Geeignet für die Reinigung von mit Hitze arbeitenden Küchengeräten (z. B. Backofen, Grill, Konvektomat).



Wetrok Levanex

Spezialreiniger für Chromstahl und Glaskeramik

Wetrok Levanex ist DIE Geheimwaffe gegen stark haftenden Schmutz auf Chromstahl und Glaskeramik – ein Krustenlöser par excellence.

- + innovatives 3-Phasen-System (Erklärung siehe Box) gegen Eingebrenntes, Fette und Verkrustungen
- + perfekte Einwirkung dank optimaler Haftung an vertikalen Flächen
- + leicht abzuwaschen

Geeignet für alle lösemittelbeständigen Oberflächen (z. B. Chromstahl-Arbeitsfläche, Glaskeramik-Kochfeld).



Wetrok Polex

Intensiv-Unterhaltsreiniger für Oberflächen und Böden

Mit Wetrok Polex befreien Sie die Küche in der täglichen Küchenreinigung von Fetten und Ölen.

- + vielseitig einsetzbar
- + stark gegen Fett und Öl
- + maschinell und manuell verwendbar

Geeignet für alle abwaschbaren, alkalibeständigen Oberflächen und Bodenbeläge (z. B. Küchenboden, Arbeitsoberfläche).



Wetrok Levanex: Wie funktioniert das innovative 3-Phasen-System?

Der Spezialreiniger Wetrok Levanex verfügt über eine ausgeklügelte Rezeptur, die dreifach wirkt:

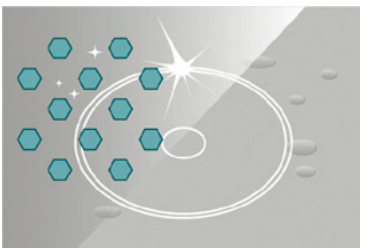
1. Die Tenside und Lösungsmittel dringen in die Verkrustungen ein und sprengen sie auf.



2. Die Mini-Scheuerpartikel in der Reinigungslösung entfernen Rückstände restlos von der Oberfläche.



3. Die Mini-Scheuerpartikel polieren die Oberfläche und sorgen für einen nachhaltigen Abperleffekt.



So entfernt der Spezialreiniger ölige, fettige Verkrustungen und Eingebrenntes hocheffektiv. Das Resultat: eine unvergleichliche Reinigungswirkung auf Chromstahl- und Glaskeramikoberflächen.

Produkttest: Das sagen die Küchenprofis

Die Wetrok Küchenreiniger wurden eingehend von Fachleuten geprüft – auf ihre Praxistauglichkeit, Reinigungseffizienz und Anwendungssicherheit. Getestet wurde in diversen Gastronomiebereichen – so zum Beispiel in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Grossküchen wie auch Küchen in sozialen Institutionen. Das einstimmige Fazit: Die Wetrok Küchenreiniger-Linie hält, was sie verspricht.

Urs Schneeberger ist einer der Tester. Er ist langjähriger Küchenchef und hat drei Wetrok Küchenreiniger einen Monat lang getestet.



Seine drei Top-Ansprüche an Küchenreiniger:

- hohe Fettlösekraft
- kurze Einwirkzeit
- rückstandslose Sauberkeit

Urs Schneeberger

Küchenchef im Solothurnischen Zentrum Oberwald
(Institution für Menschen mit Beeinträchtigungen)

Hier sein Testfazit:



Wetrok Gastroforce Grundreiniger für Böden

«Fettflecken sind bei uns das Hauptproblem – vor allem auf dem Bodenbereich unter dem Herd. Dafür ist Gastroforce wie geschaffen: 1x mit dem Mopp nass wischen (Reinigungslösung), 1x mit dem Mopp nachwischen (Wasser), schon sind alle Fettspritzer restlos verschwunden. Eine sensationelle Leistung – bei anderen Produkten waren jeweils mehrere Reinigungsdurchgänge nötig.»



Wetrok Levanex Spezialreiniger für Chromstahl und Glaskeramik

«Das Anbraten von Fleisch hinterlässt auf unserem Herd hartnäckige Fettrückstände, die sich nur mühsam entfernen lassen. Mit Levanex ging das ganz leicht – das Mittel verfügt über eine beeindruckende Fettlösekraft. Wir haben Levanex in der Anwendung mit herkömmlichen Tüchern und Mikrofasertüchern getestet. Unsere Erkenntnis: Das sauberste, streifenfreiste Resultat erreichen wir, wenn wir Levanex mit einem Mikrofasertuch verwenden.»



Wetrok Gastrogrill rapid Spezialreiniger für Grill und Backofen

«In der Küche muss es schnell gehen. Deshalb ist eine kurze Einwirkzeit bei Backofen- und Grillreinigern besonders wichtig. Ich habe Gastrogrill rapid nach dem Zubereiten einer Lasagne getestet: Die Grillbleche sahen nach der Reinigung aus wie neu – selbst der eingebrannte Rand war im Nu verschwunden. Gastrogrill rapid hat uns auf ganzer Linie überzeugt: Es wirkt schnell und entfernt Fett, Eingebranntes und Verkrustungen absolut rückstandslos.»



Hygiene in der Küche: Organisation und Prävention ist das A und O

Die Küche ist ein Bereich mit strikten Hygienevorschriften – sowohl in puncto Lebensmittelverarbeitung, Lagerung, Verhaltensregeln, Prozessen und Reinigung. Konkret ist für jeden lebensmittelverarbeitenden Betrieb ein übergeordneter Hygieneplan erforderlich. Das Hygienekonzept setzt sich aus dem HACCP-Konzept (Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte) und der Massnahmendefinition von Reinigungs- und Hygieneplänen zusammen.

Das Ziel dieser Massnahmen: Gefahren vermeiden, Lebensmittelsicherheit garantieren. Um dies zu erreichen, bietet Wetrok Ihnen die passenden Produkte fürs sensitive Küchenumfeld.

Reinigungsmittel im Lebensmittelumfeld: Was sollte beachtet werden?

Bei der Wahl von Reinigungsmitteln in lebensmittelverarbeitenden Räumen sind einige Dinge zu beachten. Reinigungsmittel für das Lebensmittelumfeld sollen:

- über eine **hohe Schmutzlösekraft** verfügen,
- den Reinigungsvorgang möglichst **zeitsparend** gestalten,
- eine **rückstandslose Entfernung mit Wasser** ermöglichen,
- eine **hygienische Lebensmittelumgebung** garantieren,
- **weitgehend frei von Parfümen und Farbstoffen** sein,
- mit dem definierten **Prozess im Reinigungs- und Hygieneplan** vereinbar sein.

Mit den Wetrok Küchenreinigern erhalten Sie eine rundum sichere Produktlinie, welche die obgenannten Punkte erfüllt.



Reinigungsmethoden für die Küche: Gratis-Anleitungen zum Download (PDF)

Im Wetrok Methodenfinder finden Sie Anleitungen für über 30 Reinigungsmethoden. So auch für die klassischen Küchenreinigungsmethoden **nass abwischen, nass wischen, nass scheuern** und **scheuersaugen**.

Lassen Sie sich von Butler Ben zeigen, wies geht & laden Sie sich die PDF-Anleitung herunter:



Bestellen Sie die Wetrok
Küchenreiniger jetzt bequem
im Webshop:

Schweiz: shop.wetrok.com

Deutschland: shop.wetrok.de

Österreich: shop.wetrok.at



www.wetrok.com

Wetrok AG Steinackerstrasse 62, CH-8302 Kloten, Tel. +41 43 255 51 51, Fax +41 43 255 53 79

Wetrok Austria GmbH Deutschstrasse 19, A-1230 Wien, Tel. 0800 20 48 68, Fax 0800 20 48 78

Wetrok GmbH Maybachstrasse 35, D-51381 Leverkusen, Tel. +49 2171 398-0, Fax +49 2171 398-100

Wetrok Polska S.A. ul. Łączyńny 4, PL-02-820 Warszawa, Tel. +48 22 331 20 50, Fax +48 22 331 20 60

Wetrok AB Landsvägen 30, SE-19272 Sollentuna, Tel. +46 8 444 34 00, Fax +46 8 444 34 01