



Détergents pour la cuisine Wetrok
Votre recette pour une cuisine nickel chrome

wetrok

Maîtrise de l'hygiène dans la cuisine: le nettoyage comme l'un des trois piliers essentiels

La cuisine est l'endroit où les aliments sont préparés pour être ensuite consommés. Un respect des normes d'hygiène les plus élevées est essentiel. Outre l'hygiène du personnel et la manipulation appropriée des denrées alimentaires, un environnement de travail propre est l'un des trois piliers permettant de minimiser les risques. Wetrok vous assiste de manière optimale – avec de nombreuses années d'expertise en nettoyage et une gamme sûre et éprouvée pour l'environnement alimentaire.

Que vous nettoyez la cuisine d'un restaurant, une cantine ou une salle de production dans le secteur agroalimentaire, les exigences en matière de propreté et d'hygiène sont élevées. C'est pourquoi Wetrok vous propose huit détergents pour cuisine afin de garantir un environnement de travail toujours hygiénique. Mais quel détergent utiliser pour quelle tâche?

Conseils pour votre entreprise

Les experts Wetrok font passer l'hygiène de votre cuisine à un niveau supérieur

Souhaitez-vous augmenter le niveau d'hygiène dans votre cuisine? Ou le nettoyage de cuisine est-il un territoire inconnu pour votre équipe? Nos experts Wetrok se feront un plaisir de vous aider.

Par exemple:

- avec un **cours de nettoyage** chez vous sur place
- avec des **plans de nettoyage** pour votre cuisine
- avec un **concept de nettoyage** personnalisé

Nous adorons relever tous les défis!

Contactez-nous dès aujourd'hui:

academy@wetrok.ch
Cours de nettoyage/
Cours individuels

expose@wetrok.ch
Plans de nettoyage/
Concepts de nettoyage

Aperçu nettoyage de la cuisine: quel agent nettoyant pour quelle application?

Wetrok Gastronet

Détergent pour vaisselle (lavage à la main)

Wetrok Gastronet débarrasse votre vaisselle (manuellement) de la saleté et lui donne chaque jour un nouvel éclat.

- + faible dosage, effet remarquable
- + pH neutre
- + convient également pour le nettoyage des surfaces

Convient à tous les matériaux de vaisselle classiques (par ex. céramique). NE CONVIENT PAS au nettoyage en machine de la vaisselle.



Wetrok Decalex

Détartrant pour petits électroménagers de cuisine

Avec Wetrok Decalex, vous détartez tous vos électroménagers de cuisine rapidement et en profondeur.

- + efficace contre les dépôts calcaires
- + profil d'acidité écologique (acide de fruit)
- + effet remarquable avec un dosage faible

Convient au détartrage de surfaces lavables et résistantes aux acides (p. ex. cafetières, bouilloires, casseroles).



Wetrok Resinox

Produit à récupérer

Grâce aux particules abrasives présentes dans la solution de nettoyage, Wetrok Resinox assure une élimination idéale de la saleté.

- + très efficace contre la saleté adhérente et incrustée
- + particules abrasives pour l'élimination complète des résidus
- + application non diluée

Convient à toutes les surfaces lavables (parex. éviers).



Wetrok Gastroforce

Détergent de fond pour les sols

Le sauveur des sols très encrassés: si plus rien ne fait effet, optez pour le dégraissant haute performance Wetrok Gastroforce.

- + ultra-efficace contre la graisse et l'huile
- + élimine même la saleté et les encroûtements profondément récalcitrants
- + utilisable à la machine et à la main

Convient à tous les revêtements de sol lavables et résistants aux alcalis (p. ex. sol de cuisine, sol du site de fabrication de produits alimentaires).



Wetrok Gastrosal

Dégraissant manuel pour surfaces et hottes aspirantes

Wetrok Gastrosal est l'auxiliaire de nettoyage idéal pour le nettoyage quotidien dans les petites cuisines.

- + élimine la saleté, l'huile et la graisse
- + utilisable à la main
- + utilisation universelle

Convient à toutes les surfaces résistantes aux alcalis (p. ex. plan de travail dans les petites cuisines, hotte aspirante).



Wetrok Gastrogrill rapid

Détergent spécial pour four et grilles de cuisson

Avec Wetrok Gastrogrill rapid, les encroûtements sur la grille de cuisson ou dans le four n'ont plus aucune chance.

- + élimine même les encroûtements brûlés
- + peut être utilisé sur des surfaces chaudes jusqu'à 70 °C (effet booster)
- + application non diluée

Convient pour le nettoyage d'appareils de cuisine chauffants (p. ex. four, grille de cuisson, four à convection).



Wetrok Levanex

Détergent spécial pour acier chromé et vitrocéramique

Wetrok Levanex est la véritable arme secrète contre la saleté très adhérente sur l'acier chromé et la vitrocéramique – le détergent qui supprime les encroûtements par excellence.

- + système innovant à 3 phases (voir encadré) efficace contre les traces de brûlés, les graisses et les encroûtements
- + action parfaite grâce à une adhérence optimale sur les surfaces verticales
- + facile à rincer

Convient à toutes les surfaces résistantes aux solvants (parex. surface de travail en acier chromé, plaque vitrocéramique).



Wetrok Polex

Détergent d'entretien intensif pour surfaces et sols

Avec Wetrok Polex, vous éliminez les graisses et les huiles de la cuisine lors du nettoyage quotidien de celle-ci.

- + utilisation universelle
- + efficace contre la graisse et l'huile
- + utilisable à la machine et à la main

Convient à toutes les surfaces et revêtements de sol lavables et résistants aux alcalis (parex. sol de cuisine, surface de travail).



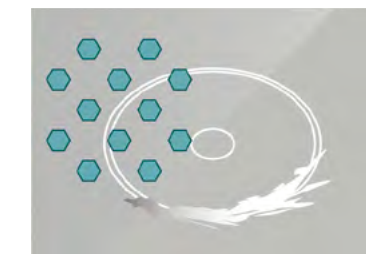
Wetrok Levanex: comment fonctionne le système innovant en 3 phases?

Le détergent spécial Wetrok Levanex dispose d'une formule sophistiquée qui a un triple effet:

1. Les tensioactifs et les solvants pénètrent dans les encroûtements et les désagrègent.



2. Les mini-particules abrasives présentes dans la solution de nettoyage éliminent complètement les résidus de la surface.



3. Les mini-particules abrasives polissent la surface et assurent un effet déperlant durable.



Ainsi, le détergent spécial élimine très efficacement les encroûtements gras et huileux et les traces de brûlés. **Le résultat: un pouvoir nettoyant incomparable sur les surfaces en acier chromé et en vitrocéramique.**

Test produit: ce qu'en disent les pros de la cuisine

Les détergents pour la cuisine Wetrok ont été minutieusement testés par des professionnels – afin de valider leur praticité, leur efficacité de nettoyage et leur sécurité d'utilisation. Des tests ont été effectués dans différents secteurs de la restauration – par exemple dans les entreprises de transformation des aliments, les grandes cuisines ainsi que les cuisines des institutions sociales. Une conclusion unanime: la gamme de détergents pour la cuisine Wetrok tient ses promesses.

Urs Schneeberger est l'un des testeurs. Ce chef de longue date a testé trois détergents pour la cuisine Wetrok pendant un mois.



Ses trois principales exigences en matière de détergents pour la cuisine:

- fort pouvoir dégraissant
- durée d'application courte
- propreté sans résidus

Urs Schneeberger

Chef au Centre soleurois d'Oberwald
(institution pour personnes handicapées)

Voici ses conclusions après le test:



Wetrok Gastroforce

Détergent de fond pour les sols

« Les taches de graisse sont notre principal problème, surtout au niveau du sol sous la cuisinière. Gastroforce était fait pour ça: il suffit d'essuyer à l'eau 1 fois avec le mop humide (solution de nettoyage), d'essuyer de nouveau 1 fois avec le mop (eau), toutes les éclaboussures de graisse ont déjà disparu sans laisser de traces. Une performance sensationnelle – avec d'autres produits, plusieurs cycles de nettoyage ont été nécessaires. »



Wetrok Levanex

Détergent spécial pour acier chromé et vitrocéramique

« La cuisson de la viande laisse sur notre cuisinière des résidus de graisse tenaces qui se laissent difficilement éliminer. Avec Levanex, c'était très facile – le détergent a un pouvoir dégraissant impressionnant. Nous avons testé Levanex avec des chiffons conventionnels et des chiffons en microfibras. Notre constat: nous obtenons le résultat le plus propre et sans traces si nous utilisons Levanex avec un chiffon en microfibras. »



Wetrok Gastrogrill rapid

Détergent spécial pour four et grilles de cuisson

« Dans la cuisine, il faut aller vite. C'est pourquoi une durée d'application courte est particulièrement importante pour les décapants four et grilles de cuisson. J'ai testé Gastrogrill rapid après avoir préparé des lasagnes: Après le nettoyage, les plaques pour grille semblaient neuves – même le bord brûlé avait disparu en un rien de temps. Gastrogrill rapid nous a convaincus sur toute la ligne: il agit rapidement et élimine la graisse, les traces de brûlés et les encroûtements sans laisser de résidus. »



Hygiène dans la cuisine: l'organisation et la prévention sont les bases fondamentales

La cuisine est une zone impliquant des règles d'hygiène strictes – à la fois en termes de transformation des aliments, de stockage, de règles de conduite, de processus et de nettoyage. Concrètement, un plan d'hygiène global est nécessaire pour chaque entreprise opérant dans le secteur alimentaire. Le concept d'hygiène se compose du concept HACCP (analyse des risques des points de contrôle critiques) et de la définition des mesures des plans de nettoyage et d'hygiène.

Objectif de ces mesures: éviter les dangers, garantir la sécurité alimentaire. Pour ce faire, Wetrok vous propose les produits adaptés aux environnements de cuisine sensibles.

Les agents nettoyants dans le secteur alimentaire: que faut-il prendre en compte?

Pour choisir les agents nettoyants destinés aux locaux de transformation des aliments, certains éléments doivent être pris en compte. Les agents nettoyants pour l'environnement alimentaire doivent:

- disposer d'un **niveau élevé de dissolution des saletés**,
- permettre dans la mesure du possible un **gain de temps** pendant le processus de nettoyage,
- permettre une **élimination sans résidus avec de l'eau**,
- garantir un **environnement alimentaire hygiénique**,
- **être essentiellement exempt de parfums et de colorants**,
- être compatible avec le **processus défini dans le plan de nettoyage et d'hygiène**.

Avec les détergents pour la cuisine Wetrok, vous bénéficiez d'une gamme de produits entièrement sûre qui répond aux points ci-dessus.



Méthodes de nettoyage pour la cuisine: instructions gratuites à télécharger (PDF)

Dans notre outil Wetrok Recherche de méthodes, vous pouvez retrouver les instructions relatives à 30 méthodes de nettoyage. Cela inclut ainsi également les méthodes de nettoyage de cuisine classiques **essuyage humide, essuyage à l'eau, récurage à l'eau et récurage**.

Laissez Ben, le majordome,
vous montrer comment procéder et
téléchargez le guide PDF:



Commandez facilement les
détergents pour la cuisine
Wetrok dès maintenant dans
notre boutique en ligne:

Suisse: shop.wetrok.com



www.wetrok.com

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

Wetrok Austria GmbH Deutschstrasse 19, A-1230 Vienne, tél. 0800 20 48 68, fax 0800 20 48 78

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

Wetrok Polska S.A. ul. Łączyny 4, PL-02-820 Varsovie, tél. +48 22 331 20 50, fax +48 22 331 20 60

Wetrok AB Kyrkvägen 1 G, SE-19272 Sollentuna, tél. +46 8 444 34 00, fax +46 8 444 34 01