

# GASTRO KRAFT

Die neue Reinigungsmittel-Serie speziell für die  
Gastronomie und Lebensmittelbereiche



Durch die Entwicklung mit Fokus auf die praktische Anwendung in der Gastronomie erleichtert GASTRO KRAFT die regelmäßige Reinigung dieser sensiblen Bereiche und übertrifft auch die hohen Erwartungen von professionellen Anwendern.

*Neumärker*<sup>®</sup>

Qualität durch Erfahrung

## Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen, speziell für Backplatten von Waffeleisen besonders gut geeignet • neuartiges Wirkprinzip: DECRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert

**500 ml**

**Art.-Nr. 00-90106**



## Glas & Vitrine

zur Reinigung und Versiegelung von Glasflächen, Acryl-/Plexiglas oder anderen glatten Oberflächen • behandelte Flächen sind schmutz- und wasserabweisend und lassen sich schnell und mühelos nachreinigen • ideal für Vitrinen, Fenster, Hygieneschutzscheiben, Glastische, Cerankochfelder, Acrylglas, Spiegel, Fliesen, Arbeitsplatten u.v.m • verhindert das Beschlagen und die Bildung von Frost (besonders praktisch bei Vitrinen zur Präsentation von Speisen) • gleiches Wirkprinzip, mit dem auch Frontscheiben in der Luftfahrt gereinigt werden: Die Versiegelung wirkt präventiv gegen Schmutz, Kalk und Wasserflecken • eine Anwendung 1-2 mal im Jahr genügt, um die Versiegelung aufrecht zu erhalten und den Aufwand der regelmäßigen Reinigung zu minimieren

**500 ml**

**Art.-Nr. 00-90109**



## Anti-Fett Küchenreiniger

professioneller Reiniger und Entfetter für die tägliche Anwendung • mit einem Wisch sauber • das Generalreinigungsmittel für die Gastronomie ist ideal für die regelmäßige Reinigung von Arbeitsplatten, Böden und Möbeln (Glas, Keramik, Fliesen, Kunststoffe, Metalle u.v.m.) • hochwirksam gegen Fett- und Ölrückstände • nach kurzer Einwirkzeit werden die Verunreinigungen unterwandert und porentief von der zu reinigenden Oberfläche separiert

**5 Liter**

**Art.-Nr. 00-90104**



## Edelstahl-Glanz

Spezialmittel zur Reinigung und Pflege von Edelstahloberflächen • besonders effektiv zur Entfernung und Vermeidung von Fingerabdrücken • Fettspuren werden mühelos entfernt und die Oberflächen bleiben länger unempfindlich gegen neue Verschmutzungen • ideal für Arbeitsplatten, Küchen- und Thekenfronten, Kühlschränke, Herde u.v.m. • schnelle und einfache Anwendung: Ein paar Tropfen auf ein Tuch geben, abreiben, fertig!

**250 ml**

**Art.-Nr. 00-90107**



Ihr Neumärker-Fachhändler:

Qualität durch Erfahrung

Gegründet im Jahr 1894 verfügt Neumärker über ein großes Know-How in vielen Bereichen der Gastronomie und entwickelt Lösungen, die in unsere moderne Welt passen, ohne die Verlässlichkeit und den Service des Familienunternehmens zu vernachlässigen. Neumärker ist immer ein Kennzeichen für Erfahrung, Innovation und Qualität.

Neumärker GmbH & Co. KG - Lohstraße 13 - 58675 Hemer  
www.neumaerker.de - info@neumaerker.de