



PRODUKTARK CLEAN DROP PROFESSIONAL

Server en kaffe som gir mersmak!

Clean Drop Professional

For rengjøring av kaffemaskiner og kanner i Størhusholdnings- og Horecamarkedet



Hvorfor Clean Drop?

Når du skal servere dine gjester en god kopp kaffe er det viktig at alt utstyr er skinnende rent. Riktig renhold er avgjørende for at kaffen skal smake bedre! Fettstoffer og partikler fra kaffen fester seg lett til alt kaffen kommer i kontakt med, og dette belegget vil raskt gi en ubehagelig smak på nylaget kaffe. For å fjerne belegget fra kaffe og urenheter fra vannet, anbefaler Norsk Kaffeinformasjon å bruke Clean Drop Professional, et basisk rensmiddel. Rensmiddelet passer til alle typer kaffemaskiner og kanner og er enkelt å bruke

Clean Drop markedsføres og distribueres av:

Norsk Kaffeinformasjon Handel AS, Niels Juels gate 16, 0272 Oslo.
Tel.: +47 23 13 18 50. E-post: cleandrop@kaffe.no

Vil du lære mer om kaffe og rengjøring er du velkommen til å besøke våre nettsider.

www.kaffe.no

www.cleandrop.no

Norsk Kaffeinformasjon Handel AS

Niels Juels gate 16
0272 Oslo

Tel: (+47) 23 13 18 50
Faks: (+47) 23 13 18 51

info@kaffe.no
www.cleandrop.no
www.kaffe.no

Foretaksregisteret:
NO 977 097 940 MVA

Produktnavn:
Clean Drop Professional

- Et basisk rensmiddel som fjerner kafferester og urenheter i innvendige rør og beholdere i kaffemaskiner og kanner

Flaske á 500 ml
D-pak: 1 eske med 6 flasker, inklusive målebeger og brosjyre

Varenummer: 141

EAN D-pak: 7027850800294
EPD nr: 295311

Clean Drop Professional har en spesielt god oppløsende effekt på kaffeavleiringer og har den samme gode rengjøringseffekten på innvendige beholdere og rør, kaffeurner, tappekraner, filterholdere, termocontainere, glasskolber og serveringskanner.

Clean Drop Professional avgir ingen smak etter skylling og fås kjøpt hos de fleste kaffe- og maskinleverandører.

Målebeger og brosjyre med detaljert bruksanvisning for ulike kaffemaskiner medfølger i esken.