Dane aktualne na dzień: 30-10-2026 15:03

Link do produktu: https://mamywszystko.net/eco-shine-oven-cleaner-plyn-do-piekarnika-1l-p-70.html



Eco Shine Oven Cleaner – Płyn do piekarnika 1L

Cena	**18,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**8422**

Opis produktu

Produkt oryginalny Eco Shine | Wysyłka tego samego dnia do 14:00 | Darmowa dostawa od 170 zł | 14 dni na zwrot

Eco Shine Oven Cleaner 1L – pianka do mycia piekarnika i grilla bez szorowania

Przypalony tłuszcz i zwęglone resztki jedzenia w piekarniku to jedne z najtrudniejszych zabrudzeń w kuchni. Mechaniczne szorowanie zajmuje długie minuty i rzadko daje satysfakcjonujący efekt. **Eco Shine Oven Cleaner to profesjonalna pianka o silnie alkalicznej formule pH 14**, która rozkłada przypalone białka i tłuszcze chemicznie — bez intensywnego szorowania. Preparat samodziałający: po naniesieniu na ciepłą powierzchnię tłuszcz zaczyna spływać samoczynnie.

Produkt klasy profesjonalnej — stosowany w gastronomii, firmach sprzątających i przemysłowych zakładach produkcji żywności — teraz dostępny w ekonomicznym opakowaniu 1L dla domu i małych firm.

Dlaczego Eco Shine Oven Cleaner działa tam, gdzie zwykłe środki zawodzą?

- ✔ **Samodziałający** — na ciepłej powierzchni (30–70°C) tłuszcz spływa bez szorowania.
- ✔ **Usuwa przypalone białka i tłuszcze** — nawet wielomiesięczne, zbrylone osady.
- ✔ **Nadaje połysk** — piekarnik jak nowy po każdym myciu.
- ✔ **Trzy formy mycia** — pianowe, ręczne, natryskowe. Dostosuj do sytuacji.
- ✔ **Gotowy do użycia lub rozcieńczany 1:2-1:3** — elastyczna wydajność i ekonomia.
- ✔ **Profesjonalne pH 14** — skuteczność klasy gastronomicznej i przemysłowej.

Zastosowania — gdzie działa Oven Cleaner?

- **Piekarniki elektryczne i gazowe** — wnętrze, szyba drzwiczek, prowadnice blach.
- **Grille elektryczne i kontaktowe** — płyty grillowe, kratki, rynienki na tłuszcz.
- **Piece konwekcyjne i do pizzy** — gastronomia, komory stalowe i emaliowane.
- **Kuchenki mikrofalowe** — wnętrze pokryte tłuszczem i rozpryskami.
- **Blachy, ruszty i brytfanny** — przypalony tłuszcz i nagromadzone osady.
- **Patelnie żeliwne i stalowe** — stare, zwęglone pozostałości tłuszczu.

Kompatybilność materiałów:

KOMPATYBILNE MATERIAŁY	NIE STOSOWAĆ NA
Stal stopowa i stal nierdzewna (inox)	Aluminium — alkalia niszczą powierzchnię
Powierzchnie emaliowane odporne na alkalia	Piekarniki z funkcją mycia PARĄ — powłoki mogą ulec uszkodzeniu
Kratki i ruszty stalowe	Anodowane powierzchnie aluminiowe

Blachy do pieczenia ze stali	Cynk i stopy cynkowe

⚠ **Piekarniki z funkcją mycia parą**

Piece z funkcją automatycznego mycia PARĄ mają powłoki które mogą zostać uszkodzone przez silnie alkaliczne preparaty. Oven Cleaner przeznaczony jest wyłącznie do urządzeń z funkcją mycia detergentami alkalicznymi i pieniącymi — nie do mycia parowego. Zawsze sprawdź instrukcję obsługi urządzenia.

Jak rozcieńczać Oven Cleaner?

Rozcieńczenie	Kiedy stosować
RTU — bez rozcieńczania	Bardzo silne, wielomiesięczne przypalenia. Grube osady białkowe i tłuszczowe.
1:2 (1 cz. + 2 wody)	Normalne zabrudzenia po regularnym użytkowaniu piekarnika.
1:3 (1 cz. + 3 wody)	Lekkie, świeże zabrudzenia. Regularne czyszczenie prewencyjne.

Jak stosować — krok po kroku:

⚠ Optymalna temperatura powierzchni: 30–70°C — ciepły, NIE gorący piekarnik. Używaj rękawic i okularów ochronnych. Wentyluj pomieszczenie.

Krok 1: Wyjmij blachy, ruszty i akcesoria — czyść je osobno na blacie lub w zlewie.

Krok 2: Nałóż piankę bezpośrednio na zanieczyszczone powierzchnie — nierozcieńczoną lub 1:2–1:3.

Krok 3: Odczekaj 5–15 minut. Na grubych osadach do 20–30 minut. Na ciepłej powierzchni tłuszcz zaczyna spływać widocznie już po kilku minutach.

Krok 4: W razie konieczności użyj nierysującej gąbki lub miękkiej szczotki.

Krok 5: Dokładnie spłucz czystą wodą — kilkakrotnie zmieniając ściereczkę.

□□ Wskazówka eksperta — metoda workowa dla blach i rusztów

Włóż blachy lub ruszty do worka foliowego, wlej rozcieńczony preparat 1:2, szczelnie zamknij i pozostaw na 15–30 minut. Tłuszcz odejdzie bez szorowania — spłucz pod bieżącą wodą. Metoda szczególnie skuteczna przy wielomiesięcznych, przypalonych osadach.

⚠ **PREPARAT SILNIE ALKALICZNY — pH 14**

□□ Używaj rękawic ochronnych (nitryl lub lateks) — bezpośredni kontakt z pH 14 może powodować oparzenia skóry.
□□ Używaj okularów ochronnych — rozbryzgi są niebezpieczne dla oczu.
□□ W przypadku kontaktu z oczami: natychmiast przemyj wodą przez co najmniej 15 minut.
□□ NIE stosować na gorący tłuszcz — ryzyko rozprysku.
□□ Przechowywać z dala od dzieci, w oryginalnym opakowaniu.

Dane techniczne:

Marka	Eco Shine
Pojemność	1000 ml (1L)
Forma preparatu	Pianka — aplikacja pianowa, natryskowa, manualna
pH koncentratu	14 — silnie alkaliczny
Rozcieńczanie	RTU, 1:2, 1:3
Temperatura stosowania	30–70°C (zimna lub ciepła powierzchnia — NIE gorąca)
Kompatybilne materiały	Stal stopowa, stal nierdzewna, emalia odporna na alkalia
Niezgodne materiały	Aluminium, piekarniki z myciem parowym, cynk
Termin trwałości	24 miesiące

Najczęściej zadawane pytania:

□ W jakiej temperaturze działa najlepiej?

30–70°C — ciepły, ale nie gorący piekarnik. Ciepło przyspiesza działanie alkalicznej formuły i tłuszcz szybciej się upłynnia. Nigdy nie nakładaj na powierzchnię powyżej 70°C ani na gorący tłuszcz.

□ Czy działa na szybie drzwiczek piekarnika?

Tak — nałóż na zimną lub lekko ciepłą szybę, odczekaj 5–10 minut, zetrzyj ściereczką. Przy grubych osadach użyj plastikowej skrobaczki — nigdy metalowej.

□ Jak wyczyścić piekarnik bez zapachu po myciu?

Po myciu kilkakrotnie przetrzyj wnętrze wilgotną ściereczką zmieniając wodę. Rozgrzej pusty piekarnik do 150°C na 10–15 minut z uchylonymi drzwiczkami. Miska z wodą i cytryną podczas rozgrzewania neutralizuje resztki zapachu.

□ Czy Oven Cleaner działa na przypalony ser i białko?

Tak — formuła alkaliczna jest szczególnie skuteczna właśnie na białka (ser, mięso, jajka) i tłuszcze. Przy bardzo starych warstwach wydłuż czas działania do 20–30 minut lub powtórz zabieg.

□ Jak długo maksymalnie zostawić preparat?

Nie pozostawiaj dłużej niż 30 minut — przy bardzo długim kontakcie nawet odporne na alkalia emalie mogą zmatowieć. Standardowy czas: 10–15 minut. Przy grubych osadach: do 30 minut.

□ Jaka różnica między Oven Cleaner a SMART FOAM?

Oven Cleaner (pH 14) to preparat specjalistyczny do piekarników i grillów — silnie alkaliczny, na przypalone białka i tłuszcze. Wymaga rękawic i okularów. SMART FOAM (pH ~10) to bardziej uniwersalny odtłuszczacz do kuchni i warsztatu — łagodniejszy, nieżrący, bezpieczny w codziennym użyciu. Do piekarnika — Oven Cleaner. Do blatów, okapów i narzędzi — SMART FOAM.

Czy można stosować do grilla elektrycznego?

Tak — do grillów elektrycznych ze stalowymi lub nierdzewnymi płytami. Grill musi być odłączony od prądu. Uważaj by preparat nie dostał się do elementów elektrycznych.

Eco Shine Oven Cleaner 1L — profesjonalna formuła dla domowego piekarnika Przypalony tłuszcz · Zwęglone białka · Ruszty · Blachy · Szyba · Grill Darmowa dostawa od 170 zł · Wysyłka tego samego dnia do 14:00 · 14 dni na zwrot