

Obszar zastosowania:

NOŻE KUCHENNE

Piktogram nr 1



Procedura:

1. Usuń zanieczyszczenia powierzchniowe
2. Zastosuj roztwór myjący
3. Pozostaw na kilka minut
4. Dokładnie wyszoruj
5. Zanurz w zlewie z roztworem dezynfekującym
6. Pozostaw na 30 minut
7. Dokładnie wyszoruj
8. Wypłucz w bieżącej wodzie
9. Dokładnie wysusz

Czyszczenie: Clinex Handwash

Temperatura: Zimna/ciepła

Dozowanie: 1-2% [10-20ml/L]

Dezynfekcja: Clinex Barren

Temperatura: 20 stC

Dozowanie: 0,5-1% [5-10ml/L]

Narzędzia:

- szczotka i wiadro do dezynfekcji
- zlewozmywak mieszczący noże w całości
- Ścierka

Dodatkowe uwagi:

Sprawdzić stan uchwytów.
W przypadku stwierdzenia uszkodzeń nie używaj noża.
Sprawdzaj czy nie pojawia się rdza.

W celu poprawnego użycia odwołaj się do tabeli stosowania produktów chemicznych CLINEX