

**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. Zastosuj środek dezynfekujący
6. Pozostaw na 15 minut
7. Wypłucz w bieżącej wodzie
8. Dokładnie wysusz

**Czyszczenie:** Clinex Handwash

**Temperatura:** Zimna/ciepła

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