

**Obszar zastosowania:**

**Piekarski sprzęt  
pomocniczy**

Piktogram nr 47



**Procedura:**

1. Usuń powierzchniowe zanieczyszczenia
2. Zanurz w zlewie z roztworem myjącym
3. Pozostaw na kilka minut
4. Dokładnie wyszoruj
5. Wypłucz bieżącą wodą
6. Zastosuj środek dezynfekujący
7. Pozostaw na 15 minut
8. Wypłucz bieżącą wodą
9. Dokładnie wysusz

**Czyszczenie:** Clinex Handwash

**Temperatura:** ciepła

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

**Dezynfekcja:** Clinex Barren

**Temperatura:** 20 stC

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

**Narzędzia:**

- zlew mieszczący przybory w całości
- szczotka
- fartuch i rękawice

**Dodatkowe uwagi:**

Bardzo ważne jest czyszczenie całych przyborów, nie tylko części mających kontakt z żywnością.

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