

Sześć kroków do czystej powierzchni

Najpierw umyj, potem zdezynfekuj. Na każdym etapie przestrzegaj etykiety produktu.

01 Wstępne czyszczenie

Usuń resztki jedzenia i zanieczyszczenia. Trzymaj żywność z dala od tego miejsca.

02 Mycie zasadnicze

Użyj detergentu i wody, aby usunąć tłuszcz i brud. Umyj całą powierzchnię.

03 Płukanie

Splucz czystą wodą poluzowany brud i detergent, zgodnie z instrukcją.

04 Dezynfekcja

Nałóż środek dezynfekujący do powierzchni mających kontakt z żywnością w podanym rozcieńczeniu. Pozostaw na pełny czas kontaktu.

05 Płukanie końcowe, jeśli wymagane

Użyj czystej wody, jeśli etykieta wymaga splukania. Nie splukuj niepotrzebnie produktu, który nie wymaga splukiwania.

06 Higieniczne suszenie

Susz na powietrzu lub użyj czystego ręcznika jednorazowego, jeśli to wskazane.

Używaj środka dezynfekującego lub myjąco-dezynfekującego zgodnego z normą BS EN 1276 lub BS EN 13697. Środek myjąco-dezynfekujący także wymaga osobnego etapu mycia przed dezynfekcją. Nigdy nie mieszaj produktów.