

للأدوات والمعدات فقط



لا طعام ولا غسل للأيدي هنا.

01 أزل بقايا الطعام واغسل

اكشط البقايا. اغسل بالمنظف والماء مستخدمًا المعدات ووسائل الحماية الصحيحة.

02 اشطف وطهر

اتبع طريقة الموقع وتعليمات المنتج، بما فيها نسبة التخفيف وزمن التلامس وأي شطف نهائي.

03 جفّف وخزّن بطريقة صحيحة

جفّف في الهواء في مكان نظيف أو استخدم ورقًا مناسبًا يُستعمل مرة واحدة. احم المعدات النظيفة من التلوث.

04 نظّف الحوض وافصل المهام

نظّف الحوض وطهره بعد الاستخدام. افصل معدات الطعام النيء عن معدات الطعام الجاهز للأكل.

يمكن استخدام غسالة أطباق مناسبة وفق طريقتك الآمنة. لا تترك السكاكين مخفية في ماء الغسيل أبدًا.