

Obszar zastosowania:

NOŻE KUCHENNE

Piktogram nr 1



Czyszczenie: Clinex Handwash
Temperatura: Zimna/ciepła
Dozowanie: 1-2% [10-20ml/L]
Dezynfekcja: Clinex DEZOFast
 Koncentrat
Temperatura: 20°C
Dozowanie: 2,5-6% [25-60ml/L]

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 5-15 minut
7. Dokładnie wyszoruj
8. Wypłucz w bieżącej wodzie
9. Dokładnie wysusz

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.
 Sprawdzaj odporność chemiczną noża

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