

**Obszar zastosowania:**

PRZYBORY KUCHENNE

Piktogram nr 9

**Procedura:**



**Czyszczenie:** Clinex Handwash  
**Temperatura:** Ciepła  
**Dozowanie:** 0,5-1% [5-10ml/L]  
**Dezynfekcja:** Clinex DEZOFast  
 Koncentrat  
**Temperatura:** 20°C  
**Dozowanie:** 2,5-6% [25-60ml/L]

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

**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. Sprawdź odporność chemiczną powierzchni.

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