



# Powierzchnie przygotowywania żywności Poradnik

**1**

Usuń widoczne plamy i zabrudzenia tłuszczowe za pomocą Cif Power Cleaner Degreaser i wilgotnej ścierki.

**2**

Natryśnij Cif 2in1 Kitchen Cleaner Disinfectant bezpośrednio na stół lub na czystą ścierkę, jeśli występuje ryzyko związane z ludźmi, żywnością oraz sprzętem w najbliższym otoczeniu.

**3**

5 min.

Pozostaw do zadziałania 5 minut.

**4**

Wytrzyj powierzchnię do czysta wilgotną ścierką.

**5**

Używając czystej wody i ścierki przetrzyj powierzchnię dokładnie i pozostaw do wyschnięcia.

**6**

Upewnij się, że powierzchnie takie jak zlewy, krany, klamki, przyciski, otwieracze do puszek, kasy, telefony oraz wagi są regularnie dezynfekowane, aby uniknąć zanieczyszczeń krzyżowych.

Podczas przygotowywania produktów spożywczych takich jak surowe mięso lub kurczak należy natychmiast poprawnie zdezynfekować noże i deski do krojenia, aby uniknąć zanieczyszczeń krzyżowych.

**1**

Usuń lub przykryj produkty spożywcze znajdujące się w zasięgu.

**2**

Oplucz powierzchnię z resztek jedzenia.

**3**

Spryskaj powierzchnię produktem Cif 2in1 Kitchen Cleaner Disinfectant.

**4**

5 min.

Pozostaw do zadziałania 5 minut.

**5**

Umyj w zmywarce lub ręcznie używając preparatu Cif Dishwash i gorącej wody. Wyplucz i pozostaw do wyschnięcia.

## PRODUKTY



CIF 2IN1 KITCHEN CLEANER DISINFECTANT



CIF POWER CLEANER DEGREASER



CIF DISHWASH

## WYPOSAŻENIE



✓ ŚCIERKA DO MYCIA



✓ CZYSTA WODA



✓ SZCZOTKA DO NACZYŃ



✓ RĘKAWICE

## BEZPIECZEŃSTWO

**Wskazówka**

Używanie w kuchni bezzapachowego, nieszkodliwego środka do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej sprawia, że są one czyste i błyszczące, bez ryzyka skażenia żywności.