



ProKüchenarbeitsflächen

Bewährte Reinigungsmethode

1

Bei fettiger Verschmutzung: Cif Professional Power Fettlöser auf ein feuchtes Reinigungstuch sprühen und die Arbeitsflächen abwischen. So werden Fett und Essensreste entfernt.

2

Cif Professional 2in1 Desinfektionsreiniger direkt auf die Flächen sprühen. Wenn Lebensmittel in der Nähe liegen auf ein Tuch sprühen und die Flächen abwischen, um Kontamination zu vermeiden.

3

5 Min.

5 Minuten einwirken lassen.

4

Flächen mit einem feuchten Reinigungstuch sauber wischen.

5

Arbeitsflächen gründlich nachspülen mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch. An der Luft trocknen lassen. Nicht trocken wischen.

6

Desinfizieren alle häufigen Griffbereiche regelmäßig, um Keimübertragung zu vermeiden. Dazu gehören Waschbecken und Armaturen, Lichtschalter, Kasse, Telefon, Flaschenöffner, Waage u.a.

Nach der Zubereitung von Produkten mit hohem Risiko, wie z.B. Geflügel oder rohes Fleisch müssen sie unbedingt alle benutzten Messer und Schneidbretter sofort desinfizieren, um Keimübertragung zu verhindern.

1

Alle Lebensmittel zur Seite stellen oder abdecken.

2

Grobschmutz abspülen.

3

Mit Cif Professional 2in1 Desinfektionsreiniger einsprühen.

4

5 Min.

5 Minuten einwirken lassen.

5

Alle benutzen Teile in der Spülmaschine reinigen. Wenn das nicht möglich ist, gründlich von Hand spülen. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen lassen.

PRODUKTE



CIF PROFESSIONAL 2IN1 DESINFIZIERENDE REINIGER



CIF PROFESSIONAL POWER FETTLÖSER

ZUBEHÖR



REINIGUNGSTUCH



SAUBERES WASSER



SPÜLBÜRSTE

SICHERHEIT



SCHUTZHANDSCHUHE



ProTip

Mit einem parfümfreien, küchengeeigneten Edelstahl- und Glasreiniger haben Sie immer strahlend glänzende Oberflächen ohne Geschmacksübertragungen auf die Lebensmittel befürchten zu müssen.

