



ProFood Küchenoberflächen Praxisleitfaden

1

Sichtbare Fettverschmutzungen direkt mit Cif Power Fettlöser und einem feuchten Tuch abwischen.

2

Sprühen Sie Cif Power Fettlöser bei grösseren Flächen auf ein sauberes Tuch, wenn die Gefahr besteht, dass Personen, Lebensmittel oder Gegenstände in der Nähe beschädigt werden.

3

5 min
5 Minuten einwirken lassen.

4

Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab.

5

Oberflächen gründlich mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch abspülen. An der Luft trocknen lassen.

6

Stellen Sie sicher, dass andere kritische Bereiche wie Spülen, Wasserhähne, Türgriffe, Schalter, Dosenöffner, Registrierkassen, Telefone und Waagen regelmässig desinfiziert werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

Bei der Zubereitung von risikoreichen Lebensmitteln wie rohes Fleisch oder Hühnerfleisch ist es wichtig, Messer und Schneidebretter sofort nach Gebrauch korrekt zu desinfizieren, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

1

Entfernen oder decken Sie alle Lebensmittel ab.

2

Speisereste ausspülen.

3

Besprühen Sie die Artikel mit Cif Power Fettlöser.

4

5 min
3-5 Minuten einwirken lassen.

5

Führen Sie Gegenstände durch eine Geschirrspülmaschine oder waschen Sie sie in der Spüle mit Solo Prof. Spülmittel und heissem Wasser. Spülen und an der Luft trocknen lassen.

PRODUKTE



CIF PROF. POWER FETTLÖSER



CIF PROF. POWER FETTLÖSER KONZENTRAT

AUSRÜSTUNG

- Reinigungstücher
- Sauberes Wasser
- Spülbürste

SICHERHEIT

- Schutzhandschuhe



ProTip

Indem Sie einen parfümfreien, nicht lebensmittelbelastenden Edelstahlreiniger in Ihrer Küche verwenden, können Sie alle Ihre Oberflächen sauber und glänzend halten.

