



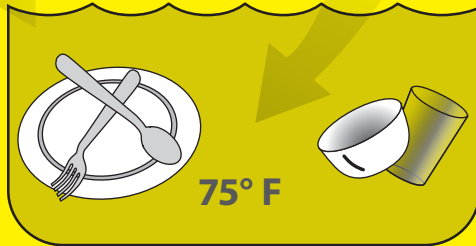
الطريقة الصحيحة لتنظيف وتطهير التجهيزات وأدوات المائدة

!قبل تنظيف الأدوات وتطهيرها في المغسلة المكونة من ثلاثة أحواض، احرص أنك تنظف وتطهر كل حوض ولوح التجفيف

4 نشف بالهواء - زمن بقاء
المطهر مهم! اتركها واقفة
لمدة دقيقتين لينشف بالهواء.
ضع الأغراض بالمقلوب حتى
تنشف. لا تنشفها بالمنشفة.

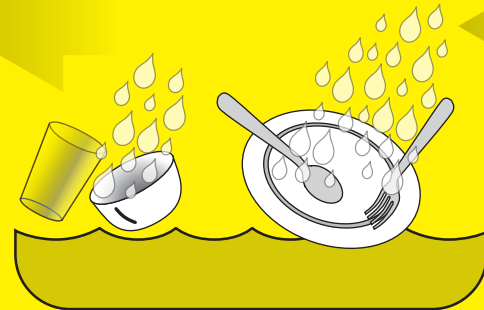


3 طهر بالماء الدافئ بدرجة 75°F
باستخدام المطهر. استخدم
شرائط الاختبار لاختبار قوة سائل
التطهير.

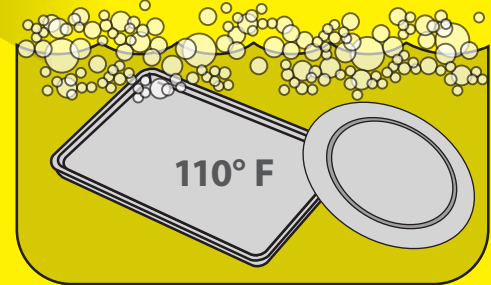


المطهر

2 اشطفها جيداً بماء نظيف بعد
الغسل لإزالة المنظفات والمواد
الكاشطة. بدل ماء الشطف عندما
يصبح متسخاً أو مليئاً بالرغوة.



1 اغسل بالماء بدرجة حرارة 110°F
مع إضافة مواد تنظيف.
بدل الماء عندما تختفي الرغوة أو
يصبح الماء متسخاً.

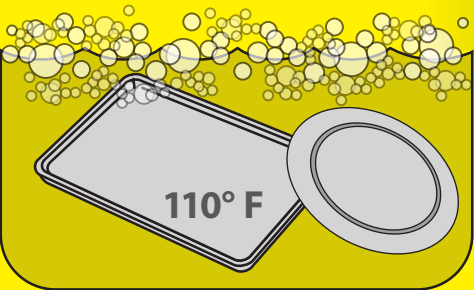




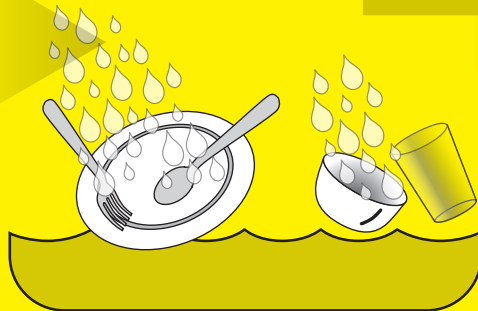
الطريقة الصحيحة لتنظيف وتطهير التجهيزات وأدوات المائدة

قبل تنظيف الأدوات وتطهيرها في المغسلة المكونة من ثلاثة أحواض، احرص أنك تنظف وتطهر كل حوض ولوح التجفيف

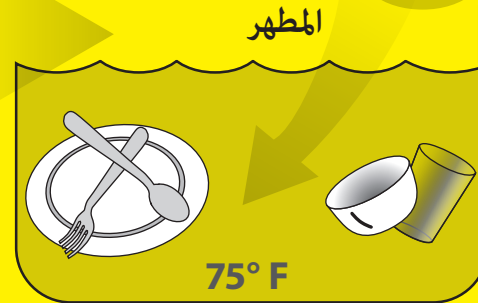
1 اغسل بالماء بدرجة حرارة 110°F مع إضافة مواد تنظيف. بدل الماء عندما تختفي الرغوة أو يصبح الماء متسخاً.



2 اشطفها جيداً بماء نظيف بعد الغسل لإزالة المنظفات والمواد الكاشطة. بدل ماء الشطف عندما يصبح متسخاً أو مليئاً بالرغوة.



3 طهر بالماء الدافئ بماء تبلغ حرارته 75° F مخلوط بمطهر. استخدم شرائط الاختبار لاختبار قوة سائل التطهير.



4 جفف بالهواء زمن بقاء المطهر مهم! اتركها واقفة لمدة دقيقتين لينشف بالهواء. ضع الأغراض بالمقلوب حتى تنشف. لا تنشفها بالمنشفة.

