

Postupy pro úklid kuchyně

Potřebné výrobky



Dezinfekční odmašťovač



Koncentrovaný odmašťovač



Čistič na grill

Potřebné pomůcky



Hadiřík / utěrka



Škrabka na čištění



Drátěnka nebo houbička



Láhev se sprejem

Frekvence

Povrchy, které přichází do přímého kontaktu s potravinami, dezinfikujte po každé přípravě jídla. Frekvence úklidu se řídí rozvrhem / sanitacním řádem.

Úklid, odmaštění a dezinfekce ploch v přímém kontaktu s jídlem



Hadiříkem odstraňte zbytky.



Škrabkou odstraňte zaschlou a připečenou mastnotu.



Nastříkejte na povrch dezinfekční odmašťovač.



Drhněte povrch dokud není čistý.



Znovu nastříkejte na povrch dezinfekční odmašťovač.



Pro dezinfekci nechte působit 2 minuty.



Otřete povrch a opláchněte ho vodou.

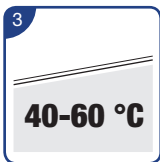
Odstraňování zaschlé a připečené mastnoty



Hadiříkem odstraňte zbytky.



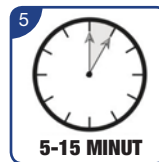
Škrabkou odstraňte zaschlou a připečenou mastnotu.



Při těžko odstranitelné mastnotě, ohřejte povrch na 40-60 °C



Nastříkejte na povrch čistič na grill.



Nechte působit 5-15 minut.



Drhněte povrch dokud není čistý.



Otřete povrch a opláchněte ho vodou.

Odstraňování mastnoty



Hadiříkem odstraňte zbytky.



Do lahve se sprejem naředte koncentrovaný odmašťovač.



Nastříkejte odmašťovač na povrch.



Při těžko odstranitelné mastnotě nechte působit 5 minut.

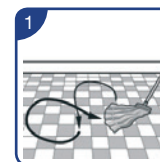


Drhněte povrch dokud není čistý.



Otřete povrch a opláchněte ho vodou.

Podlaha



Vytřete podlahu mopem dle doporučeného postupu pro vytírání.