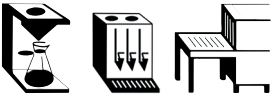
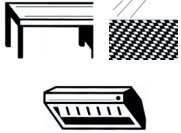


Anwendungsbereich	Wann?	Schutzkleidung	Produkt	Farbe-code	Dosierung/ Einwirkzeit	Anwendung	Anwender
 Personalhygiene	mehrmals täglich	nicht erforderlich	AXIDES HD pro (Haut- und Händedesinfektion)		 unverdünnt 30 Sekunden	Präparat zur hygienischen Händedesinfektion gründlich auf den Händen verteilen.	Küchenpersonal
 allgemeines Spülgut	bei Bedarf	nicht erforderlich	SUTAL Professional (Handspülmittel)		 ohne Einwirkzeit	Zum Spülen 3 - 8 ml auf 10 Liter warmes Wasser. Zum Reinigen ca. 20 ml auf 10 Liter warmes Wasser.	Küchenpersonal
 Kaffeemaschinen, Getränkeausgabe, Spülmaschinen	wöchentl./ bei Bedarf	 	SUTAL Entkruster (Entkalker)		 unverdünnt 15 Minuten	Reinigungslösung in das Gerät geben und einwirken lassen. Ggfs. manuell einarbeiten. Mit Trinkwasser nachspülen.	Küchenpersonal
 Backofen, Grill, Konvektomat	bei Bedarf	 	SUTAL Grillrein (Grillreiniger)		 unverdünnt 15 Minuten	Reinigungslösung manuell mit Schwamm oder Bürste einarbeiten und anschließend mit Trinkwasser abspülen.	Küchenpersonal
 Glasflächen, Spiegel, Kunststoffflächen	bei Bedarf	nicht erforderlich	LAMAT Glasrein (Glasreiniger)		 unverdünnt ohne Einwirkzeit	Auf die zu reinigende Fläche sprühen und mit einem fusselfreien Tuch oder Papier abwischen.	Küchenpersonal
 Arbeitsflächen, Böden, Dunstabzug	täglich	 	SUTAL Eiweiß- und Fettlöser (Flächenreiniger)		 2 - 5 % 5 Minuten	Reinigungslösung manuell mit Schwamm oder Bürste einarbeiten und anschließend mit Trinkwasser abspülen.	Küchenpersonal
 Messer, Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte, Schneidbretter	täglich/ bei Bedarf	 	LYRASAN® Desinfektionsreiniger (Flächendesinfektion)		 5 % 5 Minuten	Desinfektionslösung auf die Geräte, bzw. Arbeitsflächen aufbringen. Nach der Einwirkzeit mit Trinkwasser abspülen.	Küchenpersonal