

# Konyha tisztítási folyamata

## Szükséges termékek



Fertőtlenítő  
zsíroló



Zsíroló  
koncentrátum



Grill tisztító

## Szükséges eszközök



Törő  
kendő



Tisztító  
kaparó



Fém súroló  
vagy szivacs



Flakon

## Frekvencia

Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületeket fertőtlenítsen minden ételkészítés után. A takarítás gyakoriságát a higiéniai terv szabályozza.

## Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező területek tisztítása, zsírtalanítása és fertőtlenítése



Törő kendővel  
távolítsa el az  
ételmaradványokat



A tisztító kaparóval  
távolítsa el  
a beszáradt, odaégett  
zsíradékot



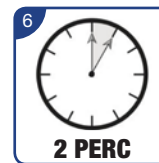
Permetezze a felületre  
a fertőtlenítő zsírolót



Súrolja a felületet,  
amíg nem tiszta



Újból permetezze  
a felületre  
a fertőtlenítő zsírolót



Fertőtlenítés céljából  
hagyja hatni 2 percig



Törölje le a felületet és  
öblítse le vízzel

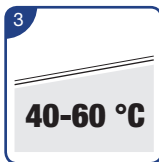
## A beszáradt és odaégett zsíradék eltávolítása



Törő kendővel  
távolítsa el az  
ételmaradványokat



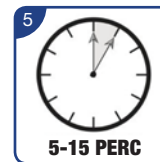
A tisztító kaparóval  
távolítsa el a  
beszáradt, odaégett  
zsíradékot



A nehezen eltávolítható  
szennyeződésnél  
melegítse fel a felületet  
40-60°C-ra



Permetezzen  
a felületre grill tisztítót



Hagyja hatni 5-15 percig



Súrolja a felületet,  
amíg nem tiszta



Törölje le a felületet és  
öblítse le vízzel

## Zsír eltávolítása



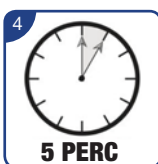
Törő kendővel  
távolítsa el az  
ételmaradványokat



Higítsa fel  
a zsíroló  
koncentrátumot



A zsírolót  
permetezze  
a felületre



A makacs  
szennyeződésnél  
hagyja hatni  
5 percig

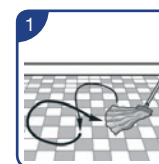


Súrolja  
a felületet, amíg  
nem tiszta



Törölje le  
a felületet és  
öblítse le vízzel

## Mop



Törölje fel  
a padlót az  
ajánlott eljárás  
szerint

Számítanak a részletek.

P&G  
Professional™