

Nettoyage de sols de cuisine KLB antidérapants

Pour que le sol reste propre et sûr :
Nettoyage de sols de cuisine antidérapants en R11-R13

Instructions pas à pas :

1

Éliminer la saleté non adhérente. N'oubliez pas les siphons ! Utilisez un balai ou une brosse pour absorber les grosses salissures.

2

Appliquez le détergent et faites mousser le sol.
Utilisez un produit nettoyant adapté pour la cuisine (dégraissant).

3

Nettoyez le sol à l'aide d'une machine ou par frottement manuel. Utilisez des brosses douces. Nettoyez les angles et les coins à la main.

4

Ramassez l'eau sale avec un aspirateur ou un balai.
Rincez le sol à l'eau claire.
Veillez ensuite à un séchage suffisant – évitez la formation de flaques !

5

Nettoyez les siphons.
Retirez les grilles, frottez-les et rincez-les ensuite à l'eau claire.

6

Si nécessaire, désinfectez les surfaces. Utilisez des produits certifiés, conformément au plan de nettoyage (selon la DGHM, la DVG ou l'IHO).



Pour que le sol reste propre et sûr :

Nettoyage de sols de cuisine antidérapants en R11-R13

Conseils de nettoyage :

Nettoyage doux

Évitez les superpads, utilisez les brosses souples

Nettoyants

Mélanger les détergents Attention ! Veuillez tenir compte les indications des fabricants.

Formation

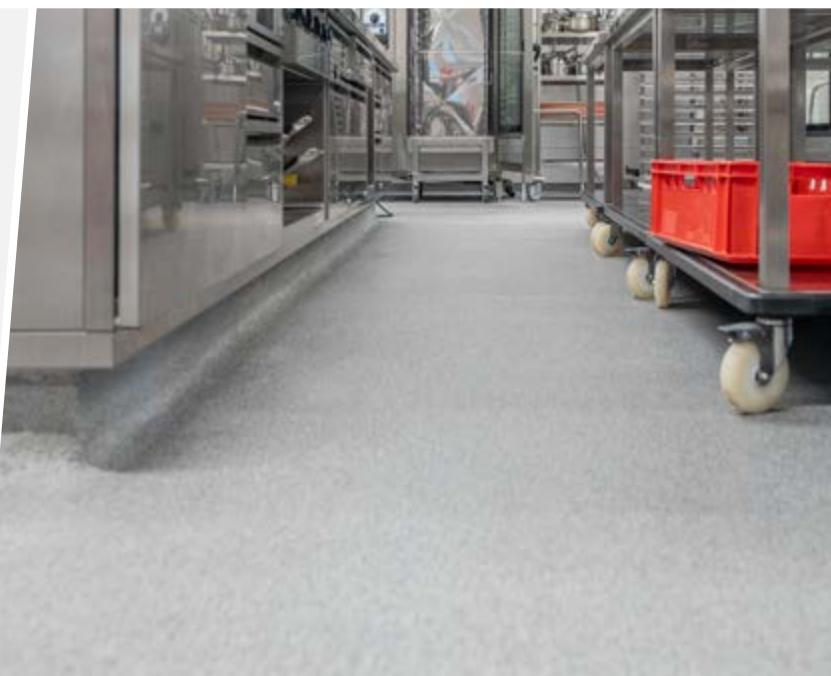
Plan de nettoyage affiché et formation du personnel de cuisine

Personne de contact

Pour des questions : N'hésitez pas de contacter KLB Kötztal ou le fabricant du détergent

Ce qu'il faut éviter :

- ✖ **Équipement haute pression trop. près du sol.** Cela peut endommager les revêtements et propager des germes.
- ✖ **Réduire la résistance au glissement.** Ne pas faites glisser de caisses ou de pots sur le sol.
- ✖ **Laisser des zones mouillées.** Flaques d'eau = risque de glissade & formation de germes. Veillez toujours à un séchage adéquat !
- ✖ **Roues sales des chariots.** Pensez à les nettoyer régulièrement.



Recommendations de nettoyage et d'entretien
<http://www.klb-koetztal.de/recommandations-de-nettoyage>

 @klbkoetztal