



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 frottage 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.



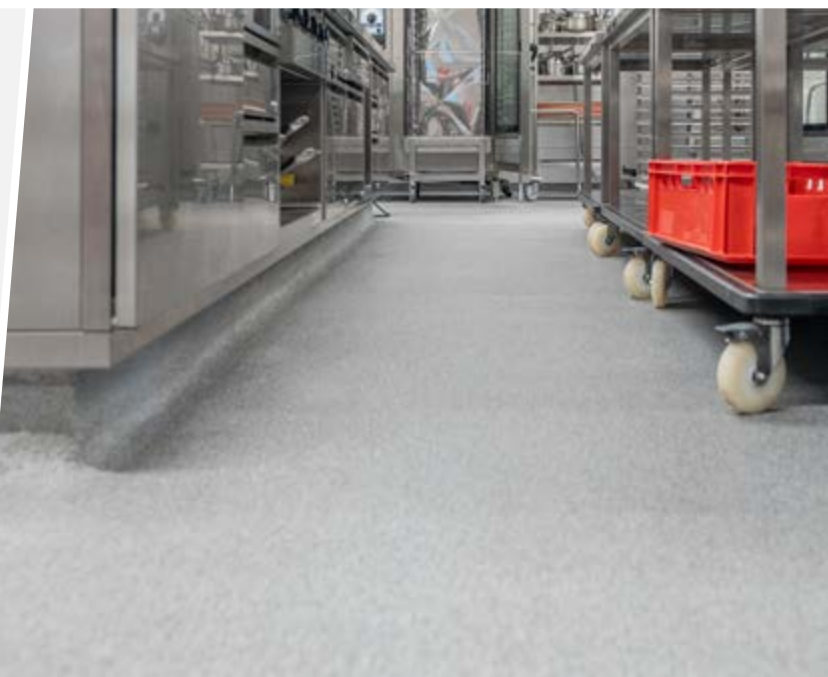
Réduire la résistance au glissement.
Ne pas faites glisser de caisses ou de
pots sur le sol.



Laisser des zones mouillées. Flaques
d'eau = risque de glissade & formation
de germes. Veuillez toujours à un
séchage adéquat !



Roues sales des chariots. Pensez
à les nettoyer régulièrement.



Recommandations de nettoyage et d'entretien
<http://www.klb-koetzta.de/recommendations-de-nettoyage>

     @klbkoetzta