

Lavage manuel de la vaisselle



1. GRATTEZ, TRIEZ ET PRÉRINCEZ

- pour enlever les grosses particules d'aliments

2. LAVEZ

- à l'eau chaude et au détergent/savon

3. RINCEZ

- à l'eau chaude courante ou à l'eau chaude propre

4. DÉSINFECTEZ

- Immerger dans le désinfectant pendant au moins 1 minute à une température minimale de 24 °C (75 °F) :
 - solution chlorée de 50-200 ppm : utilisez 8,7 ml (2 c. à thé) d'eau de Javel dans 4,55 L (1 gal. imp.) d'eau; confirmez la concentration à l'aide de bandelettes réactives pour essai de chlore
 - autre désinfectant approuvé à la concentration indiquée
 - ou**
 - Immergez dans l'eau pendant au moins 30 secondes à une température minimale de 77 °C (170 °F)
- ## 5. SÉCHEZ À L'AIR
- avant d'empiler ou de ranger.



1



2



3



4



5