

3칸 싱크대

소독제 농도를 모니터링하기 위해 테스트 스트립이 구비되어 있어야 합니다.

1 남은 음식 제거하기
접시에 남은 음식을 긁어냅니다.

2 씻기
접시를 뜨거운 비눗물에 담가서 닦습니다. 이 단계에서는 음식물이 제거되고 접시가 깨끗이 닦입니다.

3 헹구기
접시를 뜨거운 깨끗한 물에 담가서 헹굽니다. 이 단계에서는 비눗물이 제거됩니다.

4 소독하기
접시를 화학 소독 용액에 담가둡니다. 이 단계에서는 세균을 죽일 수 있습니다.

5 그릇 말리기
접시는 항상 공기 건조시키십시오.

표백제 소독제:
찬물 1갤런당 표백제 1티스푼.
4가 암모늄 및 기타 승인된 살균제:
제조업체의 지침을 따릅니다.