

HOW TO SANITIZE

INSTRUCCIONES DE DESINFECTE



Sani Professional® No-Rinse Sanitizing Multi-Surface Wipes (72-ct.)

Sani Professional® Toallas desinfectantes sin enjuague toallas multisuperficie (72 unidades)



- 1** Pull wipe and clean surface of debris and residue.
Tire de la toallita y limpie la superficie de escombros y residuos..



- 2** Pull wipe and sanitize clean surface. Wipe enough for treated area to remain wet for one [1] minute.

Tire de la toallita y desinfecte la superficie limpia. Limpie lo suficiente para que el área tratada permanezca húmeda durante un [1] minuto.



60 segundos



- 3** Allow surface to air dry.*
*Deje que la superficie se seque al aire.**

* May wipe after 60 seconds if surface remains wet.
** Puede limpiarse después de 60 segundos si la superficie permanece húmeda.*

WHAT TO SANITIZE

QUE DESINFECTAR

All food contact surfaces including:

Todas las superficies en contacto con alimentos, incluidas:



**Non-Wood
Cutting Boards**

*Tablas Para Cortar que
no Sean de Madera*



Food Prep Surfaces
*Superficies para
Preparar Alimentos*



Thermometers
Termómetros



Probes
Sondas



Appliances
Electrodomésticos



Small Wares
Pequeñas guerras

WHEN TO SANITIZE

CUANDO DESINFECTAR

- **After contacting raw meat**
Después de contactar carne cruda
- **When switching from one type of food to another**
Al cambiar de un tipo de alimento a otro
- **When switching tasks**
Al cambiar de tarea
- **After taking a break**
Después de tomar un descanso
- **After 4 hours of continuous use**
Después de 4 horas de uso continuo



Sani Pro **active**
FOOD SAFETY COMPLIANCE AIDS

saniprofessional.com