

# تأكد من أن الأطباق مُعقم وآمن.

استخدم حوض مكوّن من 3 أقسام للغسل والشطف والتعقيم!

- 1 أفرغ الطبق واشطفه.
- 2 اغسله بماء ساخن وصابون.
- 3 اشطفه بماء دافئ ونظيف.
- 4 عقمه بماء دافئ ومُعقم\*.
- 5 اتركه يجف.

\*خيارات المُعقم:

- مبيّض / كلور: 50 - 100 جزء من المليون. (أربعة ملاعق صغيرة من المبيّض لكل 2 جالون [حوالي 7 لترات ونصف] من الماء)
- أو -
- QAC (رباعي الأمونيا): 200 - 400 جزء من المليون.

اتبع تعليمات بطاقة المنتج.

عقم دائماً... آمن دائماً!

يقتل التعقيم الجراثيم التي تصيب الناس بالمرض.

الاختبار سهل:

- استخدم مجموعة أدوات الاختبار.
- اتبع التعليمات الموجودة على بطاقة المنتج.
- استخدم شريط اختبار وطابق اللون.
- تحقق من وقتٍ لآخر.

