

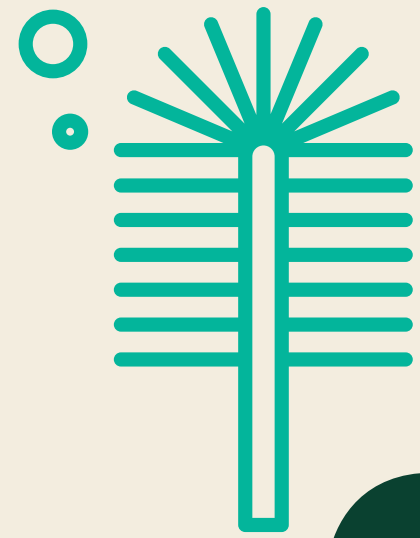


**GUIA PRÁTICO
DE CONSERVAÇÃO E LIMPEZA
DE CANUDOS DE AÇO INOX
EM BARES E RESTAURANTES**





- Estabelecer um recipiente com água e detergente para deixar de molho após a recolha nas mesas para evitar a secagem de fibras de fruta, por exemplo e facilitar a embalagem.



2

- Após o molho, lavar em máquina industrial como um talher comum ou utilizar a escovinha higiênica lavando um a um, inserindo a escova de um lado e do outro.





- Após essa lavagem, enxaguar com água corrente e deixar escorrer e secar.



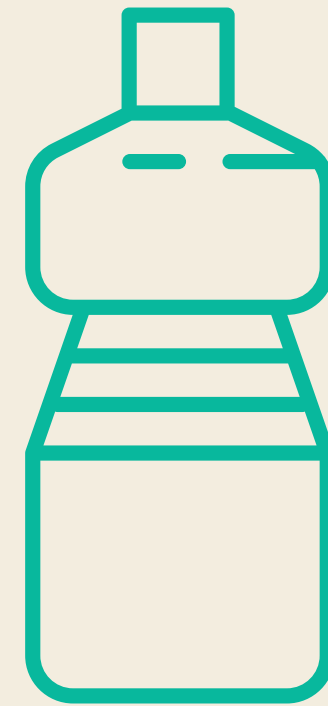


ACONDICIONAMENTO DOS CANUDOS DE INOX

Para evitar que suje ou pegue poeira, sugere-se adotar um recipiente que caiba os canudos deitados, cobertos por um pano limpo e seco.

Obs: Pode ser importante manter o procedimento de higienização impresso no estabelecimento para casos de vistoria da vigilância sanitária.





Para realizar a limpeza recomendamos o lava louças da POSITIV.A, que além de ser hipoalergênico, é biodegradável, BPA FREE, faz espuma sem agredir a natureza e sua embalagem é feita com plástico de Oceano 100% reciclado.





@beegreenbr

www.beegreen.eco.br