

LE NETTOYAGE DE LA VAISSELLE

Produits et matériels

Pour le lavage manuel

Évier à deux bacs, égouttoir, lavette et tampon à récurer, produit désinfectant/détergent.

Pour le lavage mécanique

Lave-vaisselle, produit multifonctions (lavage et rinçage), corne ou fourchette.

Les types de lavage

Le lavage manuel

- Remplir les bacs par de l'eau chaude : un bac de lavage dans lequel on verse le produit, l'autre servira au rinçage.
- Une fois la vaisselle triée par catégorie et du plus propre au plus sale, débarrasser le reste de la nourriture et tremper dans le bac de lavage.
- Utiliser la lavette et le tampon pour récurer les salissures.
- Tremper la vaisselle dans le bac à rinçage.
- Mettre à égoutter.
- Sécher et ranger.
- Nettoyer et désinfecter tout le matériel utilisé.

Le lavage mécanique

- Débarrasser la vaisselle des restes alimentaires à l'aide d'une fourchette ou d'une corne et prélever à l'aide d'un jet d'eau.
- Trier la vaisselle et la mettre dans les compartiments adéquats : plats et assiettes dans le panier inférieur, verres et tasses dans le panier supérieur, les couverts dans l'endroit qui leur sont conçus.
- Verser le produit dans le bac adéquat.
- Lancer le cycle de lavage.
- Attendre que la machine refroidisse pour sortir la vaisselle.
- Ranger le tout et laver l'intérieur du lave-vaisselle.