

СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД К ЧИСТОТЕ НА КУХНЕ. СОВЕТЫ ОТ KATRIN

В наше время чистота на кухне — необходимый фактор для успеха ресторанного бизнеса. В этой отрасли вопросы соблюдения гигиены стоят на первом месте, поэтому так важно использовать современные подходы к выбору гигиенической продукции.

Для очистки посуды, инвентаря и рабочих поверхностей необходимо использовать только одноразовые протирочные материалы. Одноразовый протирочный исключает возможность бактериального заражения и снижает гигиенические риски.

Впитывающая способность и скорость впитывания бумажной протирки намного выше, чем у текстильных и нетканых протирочных материалов. Поверхность остаётся сухой и чистой в считанные секунды. Любопытные цифры: 1 кг бумаги способен впитать жидкость с площади в 6 раз большей, чем текстиль, а скорость впитывания у бумаг в 7 раз выше, чем у текстиля. В долгосрочном периоде бумажная протирка оказывается экономичнее, чем текстиль.

Критерием выбора протирочного материала является его способность отлично впитывать жидкости (в том числе масла), высокая прочность в сухом и влажном состоянии, наличие маркировки о возможности применения в пищевой промышленности и на профессиональных кухнях.

Другой важный аспект — гигиена. Часто причиной пищевых инфекций в ресторане являются грязные руки персонала. Вытирать руки следует только бумажным полотенцем, которое практически исключает возможность передачи загрязнений.

Очень важно, чтобы проблемы гигиены на кухне решались комплексно. Katrin предлагает специальную программу оснащения рабочих мест на профессиональных кухнях. Комплексный подход и отличное качество продукции — вот что является визитной карточкой Katrin.

Широкий ассортимент бумажных и нетканых протирочных материалов дает возможность подобрать именно то, что нужно в конкретных производственных условиях.

Три уровня качества протирочных материалов и бумажных полотенец (Plus, Classic и Basic), большие рулоны и рулоны с центральной вытяжкой, листовые полотенца и уникальные протирочные салфетки в различной упаковке, жидкое мыло в картриджах, удобные диспенсеры — продумана каждая деталь.

Для удаления больших проливов жидкости или для выполнения очень грязных работ оптимально использование больших рулонов, которые крепятся на напольных или настенных держателях. Очень популярны на кухнях полотенца с

центральной вытяжкой. Размер рулона и соответственно диспенсеры подбираются в зависимости от интенсивности использования расходных материалов. Благодаря отличной прочности, как в сухом, так и во влажном состоянии и высокой абсорбционной способности полотенца могут использоваться как для вытирания рук, так и для протирки поверхностей и проведения уборки. Конструкция диспенсера позволяет очень быстро отмотать большое количество бумаги.

Мягкое жидкое мыло Katrin эффективно и экономично. Оно гипоаллергенно и ухаживает за кожей рук. Диспенсеры обеспечивают очень экономный расход мыла.

Для вытирания рук лучше использовать листовые бумажные полотенца. Диспенсеры обеспечивают подачу полотенец по одному листу, что сокращает их расход.

Использование материалов Katrin на профессиональных кухнях помогает поддерживать гигиену и чистоту на высоком уровне.



Metsätissue

ООО «Метса Тиссю», тел. (495) 735-4522
E-mail: Katrin.ru@metsatissue.com
www.katrin.com www.metsatissue.com

Применение продукции Katrin позволяет:

- Соответствовать самым высоким стандартам гигиены;
- Снизить возможные гигиенические риски;
- Избежать перекрестного загрязнения;
- Минимизировать расходы и затраты.



Katrin. At Hand.



KATRIN®

Katrin — высокий стандарт гигиены на кухне