

Instrukcja użytkowania szczotki do jarzyn Sanel

Wstęp

Szczotka do jarzyn firmy Sanel została zaprojektowana, aby skutecznie oczyszczać warzywa i owoce z zabrudzeń i resztek ziemi, zapewniając higieniczne przygotowanie do spożycia.

Przygotowanie

Przed pierwszym użyciem dokładnie opłucz szczotkę w ciepłej wodzie z mydłem. Upewnij się, że szczotka jest wolna od wszelkich zanieczyszczeń i uszkodzeń.

Użycie

Namocz warzywa lub owoce w wodzie, aby zmiękczyć ewentualne zabrudzenia. Nanieś odpowiednią ilość środka czyszczącego na szczotkę, jeśli jest to konieczne. Delikatnie, ale stanowczo, szczotkuj warzywa lub owoce, usuwając zabrudzenia i resztki ziemi. Unikaj zbyt mocnego nacisku na delikatnych powierzchniach, aby zapobiec uszkodzeniu warzyw i owoców.

Czyszczenie

Po każdym użyciu dokładnie opłucz szczotkę w ciepłej wodzie, aby usunąć resztki brudu i ewentualnego detergentu. Możesz regularnie dezynfekować szczotkę, mocząc ją w roztworze ciepłej wody z octem lub delikatnym środkiem dezynfekującym.

Przechowywanie

Przechowuj szczotkę w suchym miejscu, aby zapobiec rozwojowi bakterii i pleśni. Unikaj przechowywania szczotki w wilgotnych miejscach, aby przedłużyć jej żywotność.

Informacje o bezpieczeństwie

Szczotka jest wykonana z materiałów niezagrażających zdrowiu. W razie wątpliwości dotyczących bezpieczeństwa produktu, skontaktuj się z producentem.