

Edu4all 

Profielvak Horeca, Bakkerij en Recreatie

Bronnenboek Horeca, Bakkerij en Recreatie


edu actief

COLOFON

Uitgeverij:	Edu'Actief b.v. 0522-235235 info@edu-actief.nl www.edu-actief.nl
Auteur(s):	Edu'Actief b.v. , Wout Verveer
Inhoudelijke redactie:	Edu'Actief b.v.
Foto's:	www.shutterstock.com; Beko Bakkerij Techniek - www.bakkerijgereedschap.nl; www.algistbrugge.be; CSM Bakery Solutions b.v. ; Banketbakkerij de Vlaam - www.banketbakkerijdevlaam.nl; Royal VIV Buisman; Bakkerij Wim Koelman; www.kalmeijer.com; Verstege Spices & Sauces - www.verstegen.eu; Banketbakkerij Boheemen; www.teunissenbanket.nl; Kwekkeboom Patisserie te Amsterdam; Koopmans Meel; Brood- en banketbakkerij Gebr. Van Tilburg; Kidde; Vlammetje©; Royal Leerdam.
Titel:	Bronnenboek Horeca, Bakkerij en Recreatie
ISBN:	978 903 722 499 3

Eerste druk/eerste oplage

© Edu'Actief b.v. 2016

(Edu'Actief b.v. , Wout Verveer, 2015-2016)

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO (www.stichting-pro.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.

Inhoud

Algemeen

1.1	Hygiëne.....	12
1.2	Reinigen en desinfecteren	13
1.3	Werkinstructies	15
1.4	Beroepskleding	16
1.5	Arbowet	17
1.6	Ergonomie	20
1.7	EHBO	21
1.8	Milieuzorg	23
1.9	Milieubewust werken	24
1.10	Warenwet en de NVWA	26
1.11	Plannen	27
1.12	Een werkplanning maken	28
1.13	Een recept	31
1.14	Grondstoffen afwegen	32
1.15	Grondstoffen en halffabricaten opslaan	34
1.16	HACCP	35
1.17	Risico's voor de voedselveiligheid	36
1.18	Bederf en besmetting	37
1.19	Controleren en registreren	38
1.20	HACCP en controle	39
1.21	Vegetariërs	41
1.22	Ecologische voeding	42
1.23	Allergenen	43
1.24	Diëten	44
1.25	Voeding en religie	45
1.26	Etikettering	47
1.27	Lay-out en routing	50
1.28	Trends	51

Bakkerij

2.1	De bakkerij	53
2.2	Industrieel en ambachtelijk	55
2.3	Werken in de bakkerij	55
2.4	Automatisering in de bakkerij	56
2.5	Kwalificatiestructuur	57

GRONDSTOFFEN

2.6	Bestellen, in ontvangst nemen en opslaan van grondstoffen	58
2.7	Grondstoffen voor gistdeeg	60
2.8	Graansoorten	62
2.9	Bloem en meel	63
2.10	Gist en desem	64



2.11	Zout	65
2.12	Water	66
2.13	Hulpgrondstoffen	67
2.14	Broodverbetersaars	68
2.15	Vullingen	71
2.16	Grondstoffen voor getoerd gerezen deeg	73
2.17	Producten en halffabricaten	75
2.18	Bake-off	75
2.19	Mixen	76
2.20	Hoofdgrondstoffen voor zanddeeg	79
2.21	Hulpgrondstoffen voor zanddeeg	83
2.22	Grondstoffen voor korstdeeg	86
2.23	Grondstoffen voor beslag	89
2.24	Amandelspijs	92
2.25	Vullingen voor beslagproducten	93
2.26	Slagroom	94
2.27	Gele of banketbakkerspudding en crème	95
2.28	Vruchten en noten	97
2.29	Jam en afdekgelei	98
2.30	Chocolade	98

MACHINES, APPARATUUR, GEREEDSCHAPPEN EN MATERIALEN

2.31	Materialen, gereedschappen en HACCP	99
2.32	Kunststof materialen	102
2.33	Gereedschappen voor het maken van kleinbrood	103
2.34	Deegrollers, rolstokken en decoratierollers	106
2.35	Snijgereedschap	107
2.36	Weeg- en meetgereedschappen	108
2.37	Kneedmachines	110
2.38	Verdeel- opbolmachine	112
2.39	Puntjesmachine	113
2.40	Bakplaten en -vormen	114
2.41	Het prepareren van bakplaten	114
2.42	Machines en gereedschappen voor het maken van koekjes en stukswerk	115
2.43	Machines en gereedschappen voor het maken van korstdegen	122
2.44	Machines en gereedschappen voor het maken van beslagwerk	126
2.45	Koel- en vriesapparatuur	130
2.46	Bakkerijovens	131

TECHNIEKEN

2.47	Productgroepen in de bakkerij	133
2.48	Producten van gistdeeg	134
2.49	Recepten voor gistdeeg	134
2.50	Processtappen voor het maken van gistdeeg	136
2.51	Aandachtspunten bij het maken van gistdeeg	136

2.52	Maken van ongevuld kleinbrood	138
2.53	Wat is luxebrood?	140
2.54	Luxebroodproducten	141
2.55	Maken van luxegistdegen	145
2.56	Afwerkingstechnieken	147
2.57	Fouten bij het maken van luxe broodproducten	148
2.58	Bewaren van ongebakken luxedeegproducten	150
2.59	Productgroep getoerd gerezen	150
2.60	Maken van getoerd gerezen deeg	151
2.61	Getoerd gerezen deeg verwerken tot producten	154
2.62	Verschillen en overeenkomsten tussen korstdeeg en getoerd gerezen deeg	157
2.63	Producten van zanddeeg	158
2.64	Recepten voor zanddegen	160
2.65	Kruimeldegen	161
2.66	Wrijfdegen	166
2.67	Roerdegen	169
2.68	Foutenanalyse bij zanddegen.....	172
2.69	Producten van korstdeeg.....	175
2.70	Recept voor korstdeeg.....	177
2.71	Hollandse korst.....	177
2.72	Franse korst.....	180
2.73	Snelkorst.....	183
2.74	Producten van beslagen	185
2.75	Cakebeslag	187
2.76	Kapselbeslag	192
2.77	Soezenbeslag	199
2.78	Schuim.....	202
2.79	Tremperen	203
2.80	Decoreren van producten	204
2.81	Presenteren van producten	208

Keuken

3.1	De horeca	209
3.2	Instanties in de horeca	210
3.3	Functies in de keuken	211
3.4	Menuleer	213

GRONDSTOFFEN

3.5	Aardappelen	214
3.6	Groenten	218
3.7	Groentesoorten	221
3.8	Vlees.....	232
3.9	Rundvlees	233
3.10	Kalfsvlees	235
3.11	Orgaanvlees	236



3.12	Varkensvlees	237
3.13	Gevogelte	238
3.14	Vis	242
3.15	Vegetarische producten	250
3.16	Paddenstoelen	252
3.17	Convenienceproducten	255
3.18	Rijst	256
3.19	Meelproducten	258
3.20	Zuivelproducten	261
3.21	Opslaan en bewaren van melkproducten	263
3.22	Kaas	264
3.23	Opslaan en bewaren van kaas	265
3.24	Fruit	266
3.25	Indeling van fruit	267

MACHINES, APPARATUUR, GEREEDSCHAPPEN EN MATERIALEN

3.26	Reinigings- en desinfecteermiddelen	270
3.27	Reinigingsmaterialen	273
3.28	Gereedschappen	276
3.29	Snijgereedschappen	278
3.30	Speciaal snijgereedschap	280
3.31	Snijplanken en snijplaten	281
3.32	Weeg- en meetgereedschappen	282
3.33	Pannen	285
3.34	Keukenapparatuur	286
3.35	Warmteoverdracht	289
3.36	Bereidingsapparatuur	289
3.37	Pastamachine	294
3.38	Gastronormsysteem	294
3.39	Afwas- en reinigingsapparatuur	295
3.40	Koudeapparatuur	297
3.41	Kidde-apparaat	298

TECHNIEKEN

3.42	Mise-en-place	299
3.43	Standaardhoeveelheden	300
3.44	Recepten omrekenen	301
3.45	Basisschoonmaaktechnieken	304
3.46	Opdeeltechnieken	310
3.47	Roeren, mengen, spatelen en opkloppen	314
3.48	Koude sauzen	315
3.49	Warme sauzen	321
3.50	Koude voorgerechten	322
3.51	Salades	322
3.52	Koud buffet	326

3.53	Culinaire cocktails	327
3.54	Bouillons en heldere soepen	330
3.55	Afschuimen	334
3.56	Soepgarnituren	334
3.57	Binden	337
3.58	Gebonden soepen	342
3.59	Pureesoepen	343
3.60	Ragouts en salpicons	344
3.61	Fritots	346
3.62	Beslagen in de keuken	348
3.63	Bier-, gist- en bakbeslag	348
3.64	Flensjes- en pannenkoekenbeslag	349
3.65	Soezenbeslag	349
3.66	Oubliebeslag	350
3.67	Aardappelbereidingen	350
3.68	Groentebereidingen	355
3.69	Visbereidingen	360
3.70	Vlees- en gevogeltebereidingen	364
3.71	Voorbewerkingen	365
3.72	Gaarheid en kerntemperatuur beoordelen	367
3.73	Bakken van vlees of gevogelte	368
3.74	Bakken van gepaneerd vlees	369
3.75	Braden in de oven	370
3.76	Grilleren	371
3.77	Snijden of trancheren	372
3.78	Eierbereidingen	372
3.79	Rijst- en meelspijsbereidingen	376
3.80	Kaasplateau	378
3.81	Gerechten van fruit	379
3.82	Warme nagerechten	381
3.83	Bavarois en mousse	384
3.84	IJs en ijsgerechten	385
3.85	Veiligheid en bereidingsprocessen	386

Recreatie

4.1	Vrije tijd	389
4.2	Wat is recreatie?	390

BEDRIJVEN

4.3	Bedrijven in de recreatiesector	392
4.4	Overige bedrijven in de recreatiesector	394
4.5	Cateringbedrijven	395

BEROEPEN

4.6	Beroepen in de recreatiesector	397
-----	--------------------------------------	-----



4.7	Taken van een medewerker in de recreatiesector	399
4.8	Kennis, vaardigheden en houding in de recreatiesector	400
DOELGROEPEN EN ACTIVITEITEN		
4.9	Doelgroepen	402
4.10	Belevingswerelden in de recreatie	403
4.11	Soorten recreatieactiviteiten	405
4.12	Recreatiesporten	407
4.13	Organisatiesystemen voor recreatiesporten	409
4.14	Spelregels bij bal- en racketsporten	411
4.15	Inschrijven voor een recreatie-activiteit	420
4.16	Draaiboek	421
4.17	Voorbereiden, uitvoeren en afronden van recreatiesporten	421
4.18	Instructies geven tijdens een recreatie activiteit	425
4.19	Afronden van recreatieactiviteiten	426
4.20	Betalingen binnen het recreatiebedrijf	426
VEILIGHEID EN WET- EN REGELGEVING		
4.21	Wet- en regelgeving in de recreatiesector	428
4.22	Indeling ruimte en routing in een recreatiebedrijf	429
4.23	Duurzaam recreëren	430
4.24	Veilig recreëren	432
4.25	Pictogrammen voor veiligheid	434
4.26	Veiligheidsvoorschriften bij recreatieactiviteiten	434
4.27	Gevaren per doelgroep	436
4.28	Blessures	437
4.29	Sociale hygiëne	439
ACTIVITEITEN SAMENSTELLEN		
4.30	Activiteiten samenstellen	440
4.31	Activiteiten samenstellen voor de recreatieve en zakelijke markt	441
4.32	De wensen van de gast achterhalen	442
4.33	Vraagtypes	444
4.34	Budget	445
4.35	Een begroting voor een activiteit maken	446
4.36	Offertes aanvragen	448
4.37	Contracten	449
4.38	Belasting toegevoegde waarde (btw)	450
4.39	Haalbaarheidsonderzoek	450
MARKETING EN COMMUNICATIE		
4.40	Marketing	452
4.41	Informatiematerialen voor de gast	453
4.42	Promotiemiddelen	454
4.43	Commercieel handelen in de recreatiesector	456

4.44	Presenteren	457
4.45	Verkoopgesprek	458
4.46	Netwerk	460
4.47	Social media	460
4.48	Communiceren via social media	462

Gastheerschap

5.1	Kennismaken met de horeca	463
5.2	Bedrijfsformules	467
5.3	De marketingmix	469
5.4	Bedrijfsvormen	472
5.5	Franchising	473

MASTIEK EN MISE-EN-PLACE

5.6	Vorbereidende werkzaamheden	473
5.7	Reinigingsmiddelen	476
5.8	Afwas- en reinigingsapparatuur	480
5.9	Facilitaire dienst	482
5.10	Het inrichten van gastenruimten	484
5.11	Routing in het restaurant	485
5.12	Restauranttafels	487
5.13	Het dekken van tafels	490
5.14	Non-woven tafelbekleding, celstof en tissue	492
5.15	Het verzorgen en indekken van vaste tafelattributen	493
5.16	Commode, bestek en serviesgoed	495
5.17	Glaswerk	498
5.18	Poleren	498
5.19	Couvert en opstelling van het couvert	500

ONTVANGST

5.20	Ontvangst	501
5.21	Hoofdgroepen gasten	503
5.22	Een reservering aannemen en verwerken	505

VERBLIJF

5.23	Verblijf	505
5.24	Commerciële vaardigheden	506
5.25	Het opnemen van de bestelling	507
5.26	Kassasystemen	508
5.27	De werking van kassasystemen	509
5.28	Werken met een kassasysteem	511
5.29	Betaalmiddelen	512
5.30	Kostprijs en verkoopprijs	513
5.31	Derving en lekkage	519
5.32	Draagtechnieken	522



5.33	Dragen van overige materialen	525
5.34	Serveermethodes	526
5.35	De inzetmethode	527
5.36	De uitserveermethode	528
5.37	De presentieermethode	528
5.38	De gecombineerde uitserveermethode	529

AFSCHEID

5.39	Het afscheid	530
5.40	Schoonmaken en opruimen van werkruimten	531
5.41	Verwijderen van afval	533

MENULEER EN ALLERGENEN

5.42	Menuleer	534
5.43	De spelregels en het menuschema	537
5.44	Goed proeven	538
5.45	Smaakfactoren	539
5.46	Menukaarten	539
5.47	Allergenen	541
5.48	Maaltijden en bijzondere maaltijden	541
5.49	Ontbijtmaaltijden	543
5.50	Lunch	546
5.51	Kleine eetwaren en snacks	547
5.52	Diner	551

MACHINES, APPARATUUR, GEREEDSCHAPPEN EN MATERIALEN

5.53	Barapparatuur, -materialen en -gereedschappen	551
5.54	Barmaterialen voor het maken van cocktails	554
5.55	Drankenkoeling	555
5.56	Routing en lay-out in de bar	556

BEREIDEN EN SERVEREN VAN DRANKEN

5.57	Alcoholvrije en alcoholische dranken	556
5.58	Glazen en dranksoorten	558
5.59	Alcoholvrije aperitieven	559
5.60	Zuidwijnen	560
5.61	Cocktails en Happy Drinks	561
5.62	Hoofdrospelers bij cocktails	561
5.63	Garnering voor cocktails	562
5.64	Glaswerk voor cocktails en Happy Drinks	562
5.65	Het opnemen en serveergereed maken van een bestelling	563
5.66	Het serveren van water	563
5.67	Het serveren van huishoudelijke dranken	565
5.68	Het serveren van koffie	566
5.69	Het serveren van thee	570

5.70	Het serveren van zuiveldranken	572
5.71	Grondstoffen van bier	574
5.72	Het serveren van bier	574
5.73	Het serveren van wijn	576
5.74	Het serveren van buitenlandse likeuren	580
5.75	Het serveren van buitenlandse gedistilleerd	582

BEREIDEN EN SERVEREN VAN SNACKS

5.76	Het bereiden en serveren van eenvoudige snacks	584
5.77	Verantwoord frituren	585

SOCIALE HYGIËNE

5.78	Sociale hygiëne	586
5.79	Drugs	586

FRONTOFFICWERKZAAMHEDEN

5.80	De frontoffice	587
5.81	De werkplek van een frontofficemedewerker	587
5.82	Frontofficewerkzaamheden	588
5.83	Zakelijke gesprekken	591
5.84	Opbouw zakelijk gesprek	592
5.85	Vragen stellen en luisteren	594
5.86	Zakelijk telefoneren	596
5.87	Het reserveringsgesprek	599
5.88	Een informatie- of adviesgesprek aan de balie	600
5.89	Een klachtengesprek	601
5.90	Omgaan met klachten	603
5.91	Een verkoopgesprek	605
5.92	Functioneringsgesprek	606
5.93	Beoordelingsgesprek	607
5.94	Bruto/netto	608
5.95	Wet bescherming persoonsgegevens (Wbp)	609

Index	610
-------------	-----

POSTERS

Poster Dagje weg.....	616
Poster Symbolen voor gevaarlijke stoffen	617
Poster Afval scheiden.....	618
Poster Snijplaten en productgroepen (HACCP)	619
Poster Telefoonalfabet.....	620
Poster Nettoverkoopprijs berekenen.....	621
Poster Koffiesoorten	622
Poster Gewicht en inhoud	623
Poster Ben jij een ondernemer.....	624

1.1 Hygiëne

Hygiëne en hygiënisch werken. Het klinkt vanzelfsprekend, maar wat is dat eigenlijk?

Hygiëne is meer dan alleen schoonmaken. Je kunt zeggen dat **hygiëne** dient:

- ter bescherming van het menselijk leven
- ter bestrijding van alle voor de mens schadelijke invloeden.

Hygiëne is te omschrijven als: ‘de kennis van alles wat ons gezond houdt’.

Hygiëne verdelen we in drie groepen:

1. **Persoonlijke hygiëne**: verzorging van je lichaam en kleding.
2. **Bedrijfshygiëne**: verzorging van de werkplek, gereedschappen, grondstoffen en producten.
3. **Sociale hygiëne**: op een goede manier met elkaar omgaan.

PERSOONLIJKE HYGIËNE

Op en in je lichaam bevinden zich veel bacteriën. Vooral in de mond, de neus en de keelholte zitten er veel. Denk daaraan als je eens hoest of niest. Ook in je darmen bevinden zich veel bacteriën. Darmbacteriën kunnen op je handen komen bij gebruik van het toilet. Als je je handen daarna niet goed wast, komen deze bacteriën gemakkelijk in producten. Ook als je een vuile handdoek gebruikt, kunnen er bacteriën op je handen komen. Je handen zijn de grootste ‘meelifters’ voor bacteriën!



Zorg voor schone handen.



Zorg voor verzorgde werkkleding.

Belangrijke spelregels voor een goede persoonlijke hygiëne zijn:

- Zorg voor schone handen.
- Was en desinfecteer je handen goed:
 - vóór het bereiden van voedsel
 - na aanraking van rauwe producten
 - na gebruik van het toilet.
- Draag geen sieraden aan handen en polsen.
- Houd je nagels kort en schoon. Gebruik geen kunstnagels of nagellak, want hierop kunnen bacteriën zich prima hechten.

- Gebruik liefst geen handdoek die ook door anderen wordt gebruikt. Wegwerphanddoeken en luchtdrogers zijn hygiënischer dan handdoeken.
- Verzorg je haar goed. Draag een koks- of bakkersmuts.
- Werk niet in een keuken of bakkerij wanneer je:
 - puisten of zweren hebt
 - zwaar verkouden bent
 - lijdt aan een besmettelijke ziekte
 - een open wond hebt.
- Draag schone vakkleding.

BEDRIJFSHYGIËNE

Een goede bedrijfshygiëne voorkomt bederf en besmetting van grondstoffen en producten. Hygiënisch werken verdient zichzelf terug, want je hoeft minder grondstoffen en producten weg te gooien. Bovendien werkt het prettiger in een schone omgeving. Voor een schone werkomgeving gelden een paar spelregels:

- Zorg voor een goede persoonlijke hygiëne.
- Reinig en desinfecteer materialen, gereedschappen en machines voordat deze met voeding in aanraking komen.

Maatregelen om besmetting en bederf te voorkomen:

- Houd rauwe en bereide producten gescheiden.
- Gebruik geen rauwe eieren als er geen verhitting boven de 75 °C volgt. Bij onvoldoende verhitting kun je in plaats van rauwe eieren gepasteuriseerde eiprodukten gebruiken.
- Was groenten die rauw gegeten worden in water met azijn- of citroenzuur.
- Bereid voedingsmiddelen niet te lang van tevoren.
- Doe geen oude grondstoffen of producten bij nieuwe.
- Bewaar grondstoffen en producten op de voorgeschreven manier.
- Let op de houdbaarheidsdatum van voedsel.

1.2 Reinigen en desinfecteren

In ruimten waarin voedingsmiddelen worden verwerkt, is iets pas schoon als het voedselveilig is.

WAT IS VUIL?

Een juiste omschrijving daarvan is moeilijk te geven. Iets is **vuil** wanneer het schadelijk of hinderlijk is voor de mens. Vuil kun je verdelen in drie groepen:

- **fysische vervuiling**

Deze vervuiling kun je met het blote oog waarnemen. Je kunt bijvoorbeeld goed zien

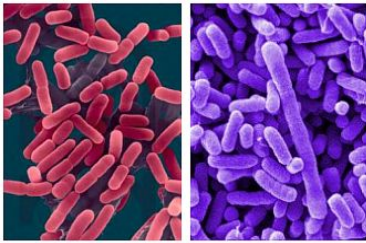
wanneer een werkbank, gereedschap, een vloer of een pan vuil is. Ook ongedierte of hun uitwerpselen kun je goed zien.

- **chemische vervuiling**

Dit kunnen restanten van reinigingsmiddelen of desinfecteermiddelen zijn.

- **microbiologische vervuiling**

Dit is vervuiling door micro-organismen. Om micro-organismen te kunnen zien, heb je een microscoop nodig. Omdat je deze soort vervuiling vaak niet ziet, is die de gevaarlijkste.



Micro-organismen.

Micro-organismen kunnen zijn:

- bacteriën
- gisten
- schimmels.

WAT IS SCHOON?

Wanneer je iets schoonmaakt in de keuken of bakkerij, moet je dat met zorg doen. Bedrijven hebben hiervoor werkinstructies opgesteld. Je gebruikt hierbij een schoonmaakplan en professionele reinigingsmiddelen. In ruimten waarin voedsel wordt bereid, is schoonmaken niet voldoende. Je moet ook micro-organismen bestrijden. Om micro-organismen te bestrijden, moet je desinfecteren. Desinfecteren doe je met een **desinfecteermiddel**. Dit is een middel dat micro-organismen doodt.

- Het verwijderen van fysische en chemische verontreinigingen heet **reinigen**.
- Het bestrijden van micro-organismen heet **desinfecteren**.

1.3 Werkinstructies

Elk bedrijf dat met voedingsmiddelen werkt, werkt volgens **werkinstructies**. Dit zijn geschreven instructies. Deze gelden voor allerlei werkzaamheden. Bijvoorbeeld voor productietechnieken, opslag, afvalverwerking en hygiëne. Met veel van deze werkinstructies maak je kennis tijdens je opleiding. In deze paragraaf leggen we de werkinstructies rond hygiëne uit. Bestudeer deze instructies goed en werk er in de praktijk naar!

WERKINSTRUCTIE HANDEN WASSEN EN DESINFECTEREN

1. Doe je ringen, horloge en andere sieraden af. Verwijder eventuele nagellak of kunstnagels.
2. Maak je handen nat.
3. Was je handen grondig met zeep en gebruik een borstel voor je nagels.
4. Spoel je handen goed af.
5. Droog je handen met een wegwerphanddoek of onder een warme luchtdroger.
6. Desinfecteer je handen met een desinfectiegel. Wanneer je zeep gebruikt met daarin een desinfecteermiddel, dan sla je deze stap over.

WERKINSTRUCTIE REINIGEN

1. Verwijder eerst het losse vuil.
2. Spoel voor met schoon lauwwarm water.
3. Reinig met warm sop.
4. Spoel na met schoon lauwwarm water.
5. Laat drogen aan de lucht.



Schoonmaken werkbank.

WERKINSTRUCTIE DESINFECTEREN

1. Desinfecteer met een desinfecteermiddel.
Volg nauwkeurig de gebruiksaanwijzing en de dosering.
2. Spoel na met schoon water.
3. Laat drogen aan de lucht.