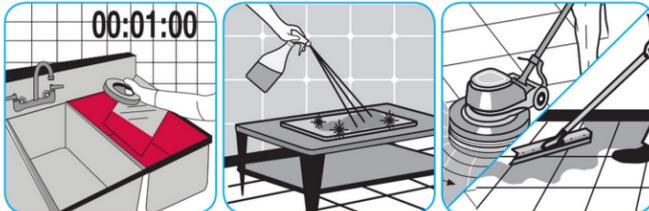


## Procédures d'utilisation

### Use J-512™/MC Sanitizer to sanitize washable hard, non-porous surfaces.



Apply use-solution to washable hard, non-porous surfaces: dishes, glassware, silverware, cooking utensils and plastic and other non-porous cutting boards. Spray or immerse objects for 1-2 minutes. Allow to air dry. See product label for complete directions.

### Use Pan-Clean™/MC General Purpose Pot and Pan Detergent to clean pots, pans, utensils, glassware and other equipment.



Dilute with hot water. Soak pots, pans, utensils, glassware and other equipment for 5 to 10 minutes. Scrub to remove grease and other food soils. Rinse thoroughly with potable water.

### Utilisez Suma® Break-Up® SC Nettoyant moussant super puissant et déloge-graisse pour nettoyer destoilettes, des éviers, des planchers et des murs de salle de bains.



Pour nettoyer des sols, appliquez avec une vadrouille ou une brosse et frottez. Rincez abondamment avec l'eau chaude. Si vous nettoyez à la main, portez de longs gants en caoutchouc. Si vous devez nettoyer de l'équipement, trempez-en les pièces. Utilisez une brosse ou une éponge selon le cas. Rincez.

**Questions: 1-800-558-2332**

Toujours porter un équipement de protection individuel.