

## HACCP – Hygieneprogramm Tipps zur Anwendung

- zur hygienischen Reinigung in der Nahrungsmittel herstellenden Industrie wie: Bäckereien, Wurst- und Fleischbetriebe, Molkereien, Gastronomie, Krankenhäuser, Großküchen und Landwirtschaft
- Reinigung der Bürsten in **kochend heißem Wasser** möglich
- **starke Reinigungs- und Desinfektionsmittel** können- **ohne Beeinträchtigung** von Qualität und Haltbarkeit der Bürsten – verwendet werden
- auch für die Dampfsterilisation geeignet (Polyesterbestückung bis **120° hitzebeständig**)
- Bestückungsmaterialien aus transparentem oder farbigem Polyester, das keine Feuchtigkeit aufnimmt und somit hervorragende Reinigungseigenschaften aufweist
- Verankerung der Bürstenhaare mittels **nicht-oxidierendem Neusilberdraht**