



# MANUAL UTENSIL PRESOAK

## UTENSILIO MANUAL PRESOAK



### PRESOAKING UTENSILS

#### REMOJO DE UTENSILIOS



# 1

1. Fill bus tub or sink to appropriate level with warm water (100°-130°F).
2. Add utensil pre-soak, according to label instructions.

1. Llene el fregadero o tina con agua tibia (entre 38° y 54°C/100° y 130°F) hasta el nivel adecuado.
2. Agregue la solución de remojo para utensilios de acuerdo con las instrucciones en la etiqueta.

### WASHING UTENSILS

#### LAVADO DE UTENSILIOS



# 2

1. After presoaking utensils, place on a flat dish rack. Rinse thoroughly and wash in dishmachine. Failure to rinse thoroughly may cause foaming in dishmachine.

1. Después de remojar los utensilios, colóquelos en una rejilla plana. Enjuáguelos por completo y lávelos en el lavaplatos. Al no enjuagarlos completamente, se puede formar espuma en el lavaplatos.

### HANDLING UTENSILS

#### MANEJO DE UTENSILIOS



# 3

1. After washing, separate utensils (forks, knives, spoons) into cylinders, placing the eating ends up.
2. Run through dishwasher.
3. Remove from dishwasher. Shake rack to remove excess water.
4. Allow to air dry.
5. When dry, transfer to storage cylinders, placing the handles up.

1. Después del lavado, coloque los utensilios (tenedores, cuchillos, cucharas) en cilindros separados del lavaplatos, colócalos con el extremo que se usa para comer hacia arriba.
2. Deje que el ciclo corra.
3. Saque los utensilios del lavaplatos. Agite la rejilla para eliminar el exceso de agua.
4. Deje que sequen al aire.
5. Una vez que los utensilios estén secos, colóquelos en cilindros de almacenaje, con los mangos hacia arriba.