

## **Richtlinien für die Reinigung von WINOFLEX – Lebensmittelschläuchen**

(entsprechend Angaben des Herstellers, Stand 11.01.2016)

### **Empfohlene Erstreinigung:**

Heißwasser bis 100°C oder Niederdruckdampf aber nur kurzzeitig (Maximum 5 Minuten).

Eine kurzfristige Überschreitung des zulässigen Temperaturbereiches von bis zu 60°C schadet dem Schlauch nicht.

**Eine chemische Reinigung ist laut Hersteller nicht empfohlen!**

Warmwasser bis 40°C mit Zusatz von Natronlauge 3%ig, max. 10 Minuten.

Anschließend gründlich mit Warmwasser spülen.

### **Lagerung nach Gebrauch:**

Schlauch komplett entleeren,

nicht verschließen,

unter Ausschluss von direkter Sonneneinstrahlung lagern,

staubfrei aufbewahren.

### **ACHTUNG!**

**Keine Reinigungsanlagen von Hochdruckreinigern verwenden.**

**Der Wasserstrahl dieser Geräte ist „messerscharf“ und zerstört die Innenseite der Schläuche.**