

Die wichtigsten Tipps für die Glasreinigung und Pflege



Wer auf Nummer sicher gehen will, der spült Gläser, Glasteller und Glasschalen von Hand ab. In das warme Spülwasser gibt man nur ein wenig Spülmittel und einige Spritzer Essig-Essenz oder wahlweise weisser Essig. Mit einem weichen Mikrofaser- oder Baumwolltuch gut abtrocknen. Der Stil von Wein- oder Sektgläsern jeder Qualität ist sehr empfindlich. Es empfiehlt sich daher, die Gläser beim Abtrocknen nicht am Stil anzufassen, sondern immer am Kelch.

Beim Spülen in der Spülmaschine darauf achten, dass die Gläser nicht zu nahe beieinanderstehen. Wählen Sie ein spezielles Programm für Glas, die Temperatur sollte nicht mehr als 55° C sein. Zu heisses oder zu hartes Wasser kann Glaskorrosion verursachen und das Glas wird trüb. Nach dem Spülgang sofort die Tür der Geschirrspülmaschine öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Wasserdampf kann ansonsten die Trübung der Glasoberfläche beschleunigen. Steht dem Wasserenthärter des Geschirrspülers nicht genug Salz zur Verfügung, arbeitet er nur eingeschränkt. Über kurz oder lang macht die Spülmaschine das Glas trüb und milchig. Nicht selten steckt auch eine falsche Dosierung des Klarspülers hinter milchigen Gläsern.

Da Gläser mit Glaskorrosion nicht reparabel sind, empfiehlt sich hier eine Neuanschaffung. Bei uns werden Sie zum Glück fündig!

Ihre Glasi Hergiswil



Roberto Niederen