

So reinigen Sie Ihre Gläser richtig

Ihre Gläser sollten stets mit Vorsicht gereinigt werden

Die meisten NACHTMANN Gläser sind spülmaschinenfest und halten bei ordnungsgemäßer Beladung der Spülmaschine mindestens 1.000 Spülgängen stand, ohne dass ihr Glanz oder ihre Klarheit nachweislich beeinträchtigt werden.

Die Spülmaschinenfestigkeit wurde in Anlehnung an EN 12875-1:2005 and EN 12875-2:2001 geprüft.

NACHTMANN Gläser, die mit der Aufschrift "nur für Handwäsche" oder "nicht spülmaschinenfest" versehen oder in Verpackungen verpackt sind, die keine Pflege-/Reinigungshinweise auf der Verpackung enthalten, sind nicht spülmaschinenfest und sind per Hand zu waschen.

Bei Verwendung einer Spülmaschine:

- Gläser lassen sich am besten reinigen, wenn Sie auf aggressive Reinigungsmittel verzichten und einen kurzen Spülgang mit niedriger Temperatur wählen.
- Achten Sie beim Einräumen der Gläser in den Geschirrspüler darauf, dass die Gläser gut verteilt sind, damit sie sich nicht berühren.
- Wenn möglich, sollten Sie Ihre Gläser in das oberste Korbfaach einräumen und den Glashalter benutzen, sofern Ihr Geschirrspüler über einen solchen verfügt. Diese Halterung dient dazu, die Gläser sicher zu fixieren, damit sie während des Spülvorgangs nicht verrutschen. Achten Sie beim Einräumen darauf, dass Ihre Gläser keine anderen Gegenstände, wie zum Beispiel Metallutensilien oder Tassen, berühren, und dass sie ordnungsgemäß eingeordnet sind, so dass sie nicht mit anderen Körben oder den Sprüharmen in Berührung kommen.
- Einige NACHTMANN Gläser sind möglicherweise zu groß, um in den oberen Korb zu passen. Falls Ihr Geschirrspüler über einen speziellen Glasspülgang verfügt, können Sie Ihre Gläser vorsichtig in den unteren Einschub stellen und dabei die oben genannten Anweisungen befolgen. Andernfalls müssen die Gläser von Hand gespült werden.
- Verwenden Sie, falls vorhanden, ein Glaskorb in Ihrem Geschirrspüler, damit die Gläser stabil stehen und nicht verrutschen.
- Um Flecken oder Trübungen zu vermeiden, verwenden Sie weiches Wasser (geringer Mineralgehalt).
- Vermeiden Sie den Kontakt von Glas mit anderem Glas oder Metall, um Kratzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie hochwertige Spülmaschinentabletten, die speziell für die Pflege von Gläsern empfohlen werden, und als umweltfreundliche Alternative verwenden Sie weißen Essig als Klarspüler für optimalen Glanz.

Einstellung des Geschirrspülers:

Stellen Sie sicher, dass Ihr Geschirrspüler optimal eingestellt ist

Das bedeutet:

- Spülen: Ihr Klarspüler muss richtig und optimal dosiert sein. Bitte achten Sie darauf, dass Ihr Geschirrspüler immer ausreichend mit Klarspüler gefüllt ist.
- Wasserenthärtung: Extrem weiches Wasser ist aggressiv gegenüber Glas. Deshalb muss die Wasserenthärtungsanlage des Geschirrspülers auf die Härte Ihres Haushaltswassers abgestimmt sein und sollte einem Wert von ca. 3 - 4 Grad deutscher Härte (dH) entsprechen.
- Temperatur und die Wahl des Waschprogramms: Beim Waschen von Glas sollten Sie ein Niedrigtemperaturprogramm (50 - 55°C) oder, falls verfügbar, ein spezielles Glasprogramm wählen.
- Dampf: Nach dem Spülen sollten Sie die Tür des Geschirrspülers kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Wasserdampf kann ansonsten die Trübung der Glasoberfläche beschleunigen.
- Lebensmittelreste und Fruchtsäfte: Übermäßige Mengen an Lebensmittelresten und große Mengen an Fruchtsäure, wie sie in Säften enthalten sind, können die Zusammensetzung der Spülflüssigkeit und damit die Bedingungen des Spülvorgangs verändern. Daher sollten Sie solche verschmutzten Gegenstände von Hand vorreinigen oder vorspülen.
- Das gemeinsame Waschen von Glas und Haushaltsutensilien aus Aluminium (z. B. Knoblauchpresse, Töpfe mit Aluminiumgriffen usw.) sollte unbedingt vermieden werden.
- Nicht spülmaschinenfeste Materialien: Vermeiden Sie das Spülen von nicht spülmaschinenfesten Materialien, z. B. Aluminium und Steingut. Dies führt zu chemischen Reaktionen zwischen dem Aluminium und der Glasoberfläche, die den Trübungsprozess des Glases extrem beschleunigen können.

Handwäsche, Trocknen und Polieren von Hand:

- Falls Sie das Glas mit der Hand abwaschen, waschen Sie es vorsichtig unter warmem Wasser (verwenden Sie Spülmittel und spülen Sie das Glas sorgfältig ab).
- Um oberflächliche Flecken zu entfernen, weichen Sie Ihre Gläser in weißem Essig ein.
- Um Rückstände von Reinigungsmitteln zu vermeiden, spülen Sie die Gläser gründlich mit Wasser ab. Verwenden Sie zum Trocknen und Polieren des Glases zwei Tücher.
- Halten Sie beim Trocknen oder Polieren niemals gleichzeitig die Bodenplatte und den Kelch fest, da jede Drehung oder Druck dazu führen kann, dass der Stiel bricht.
- Halten Sie zunächst das Glas mit einem Tuch unter den Kelch des Glases und polieren Sie mit dem zweiten Tuch in der anderen Hand vorsichtig den Kelch innen und außen. Anschließend halten Sie das Glas an der Bodenplatte fest und polieren die Bodenplatte vorsichtig.
- Vermeiden Sie es, Ihre Gläser kopfüber auf einem Metallgestell zu trocknen, da dies die Ränder beschädigen könnte.

- Verwenden Sie zum Trocknen oder Polieren kein Geschirrtuch, da dies Ihr Glas beschädigen könnte. Nutzen Sie stattdessen ein Mikrofaserpoliertuch.
- Wir empfehlen die Verwendung eines Mikrofaserpoliertuchs, das Ihre Gläser problemlos trocknet und poliert, ohne Fusseln zu hinterlassen, wenn es richtig gewaschen wird (siehe unten).
- Waschen Sie Trockentücher mit geruchloser Seife bei kochender Temperatur (um Bakterien abzutöten).
- Bitte verwenden Sie keinen Weichspüler, wenn Sie Ihre Mikrofaserpoliertücher waschen (um Fettfilm auf der Glasoberfläche zu vermeiden).
- Achtung: Mikrofaser-Poliertücher dürfen nicht in den Trockner gegeben werden.
- Vermeiden Sie es, Gläser in Küchenschränken neben geruchsintensiven Gegenständen aufzubewahren, da dies das Glas verfärben und das Aroma des Weins beeinträchtigen kann.

Die Trübung von Gläsern in der Spülmaschine kann zwei verschiedene Ursachen haben. Die häufigste Art sind Ablagerungen von Kalk oder Spülmittelrückständen. Diese lassen sich mit schwachen Säuren (z. B. Zitronensäure oder weißem Essig) leicht entfernen. Allerdings gibt es auch Trübungen, die nach heutigem Kenntnisstand keine Ablagerungen, sondern Veränderungen der Glasoberfläche sind. Diese Trübungen lassen sich nicht ohne weiteres mit Haushaltsmitteln entfernen, da sie das Ergebnis der Freisetzung von Glasbestandteilen aus der Glasoberfläche sind.

Glas ist ein Material, das den Besitzer mit seiner Brillanz und Transparenz begeistert. Diese Eigenschaften sind aber auch dafür verantwortlich, dass Beschädigungen der Glasoberfläche - und seien sie auch nur minimal - direkt sichtbar werden. Eine dauerhafte Trübung des Glases ist für das Auge bereits deutlich sichtbar, wenn das Glas nur in einer Dicke betroffen ist, die tausendmal dünner ist als 1 mm. Im Prinzip unterliegt jedes Glas im Laufe der Zeit diesem optischen Veränderungsprozess. Die Ursache für die Entstehung der Trübungen ist oft schwer nachvollziehbar. Der Entstehung solcher Oberflächenschäden kann man aber durch maschinelles Spülen entgegenwirken.

Um Trübungen zu vermeiden, spülen Sie die Gläser am besten direkt nach dem Gebrauch aus, damit sich keine Getränke-/Weinreste ablagern können. Rotwein ist besonders gefährlich, da sich die Säure in das Glas frisst, wenn die Rückstände zu lange im Glas bleiben.

So reinigen Sie Ihren Dekanter richtig

Dekanter sollten immer mit Vorsicht gewaschen werden. Die meisten NACHTMANN Dekanter sind nur mit der Hand zu reinigen, es sei denn, auf den jeweiligen Produktdetailseiten auf unserer Website sind ausdrücklich andere Pflege-/Reinigungshinweise angegeben.

Ideal ist es natürlich, den Dekanter direkt nach dem Gebrauch mit warmem Wasser zu füllen und ihn über Nacht stehen zu lassen. Am nächsten Tag entfernen Sie das Wasser und füllen die Karaffe dann mit etwa ½ l destilliertem Wasser. Schwenken Sie die Karaffe mit dem destillierten Wasser darin und gießen Sie es dann wieder aus. Zum Reinigen des Dekanters kann auch Wasser und Zitronensäure oder Essigessenz verwendet werden.

Lassen Sie den Dekanter dann trocknen und polieren Sie ihn von außen mit einem Mikrofasertuch.

Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit der Öffnung Ihres Dekanters an den Wasserhahn stoßen, da dies zu Absplitterungen führen kann. Sollte Ihr Dekanter zu groß für Ihr Waschbecken sein, können Sie es auch in der Badewanne oder in der Dusche probieren.

Vermeiden Sie es, Spülmittel oder Seife in Ihren Dekanter zu füllen, da es sehr kompliziert werden könnte, alle Spuren zu entfernen.

Um Trübungen zu vermeiden, sollten Sie Ihren Dekanter immer sofort nach Gebrauch ausspülen, damit sich keine Weinrückstände bilden können. Rotwein ist besonders gefährlich, da sich die Säure in das Glas frisst, wenn die Rückstände zu lange in der Karaffe bleiben. Sollte es dennoch zu Verunreinigungen kommen, können Sie es mit geeigneten Reinigungstabletten versuchen.

Reinigungsperlen können bei der Entfernung von hartnäckigen Flecken im Inneren der Karaffe helfen. Füllen Sie das Gefäß einfach mit warmem Wasser, geben Sie die Reinigungsperlen langsam und vorsichtig durch einen Trichter hinzu und wirbeln Sie sie etwa zwei Minuten lang herum. Zum Schluss die Perlen in ein Sieb abgießen, abspülen, trocknen und für den späteren Gebrauch aufbewahren.