

Wie Sie Ihre Gläser Reinigen

Gläser sollten stets sorgfältig gereinigt werden.

Die meisten RIEDEL Gläser sind spülmaschinenfest und können bei guten Rahmenbedingungen 1000 Spülgängen standhalten, ohne dass Glanz oder Klarheit nachweislich beeinträchtigt werden. Die Spülmaschinenbeständigkeit wurde in Anlehnung an EN 12875-1:2005 und EN 12875-2:2001 geprüft.

RIEDEL Gläser, die mit der Aufschrift „nur von Hand waschen“ oder „nicht spülmaschinenfest“ versehen oder in einer Verpackung geliefert werden, auf der keine Pflege-/Reinigungshinweise angegeben sind, sind nicht spülmaschinenfest und sind von Hand zu reinigen.

Worauf Sie beim beladen der Spülmaschine achten müssen:

- Achten Sie beim Einräumen der Gläser in den Geschirrspüler darauf, dass genügend Abstand zwischen den Gläsern besteht, damit diese sich nicht gegenseitig oder andere Gegenstände berühren.
- Platzieren Sie Ihre Gläser nach Möglichkeit im obersten Fach des Geschirrspülers und benutzen Sie den Glashalter, wenn Ihr Geschirrspüler über einen solchen verfügt. Diese Halterung soll Ihre Gläser sichern, damit sie beim Spülvorgang nicht verrutschen. Achten Sie beim Beladen darauf, dass die Gläser keine anderen Gegenstände, wie zum Beispiel Metallutensilien oder Tassen, berühren. Platzieren Sie Ihre Gläser so, dass sie nicht mit anderen Ablagen oder den Sprüharmen in Kontakt kommen.
- Bestimmte RIEDEL Gläser können zu hoch sein, um in die obere Ablage des Geschirrspülers zu passen. Verfügt Ihr Geschirrspüler über ein spezielles Gläserprogramm, können Sie diese Gläser unter Beachtung der obigen Anweisungen vorsichtig in die unterste Ablage einräumen. Andernfalls sollten sie von Hand gereinigt werden.
- Falls vorhanden, sollten Sie einen Stielhalter in der Geschirrspülmaschine verwenden, da dieser die Gläser stützt und verhindert, dass sie sich verschieben.
- Um Kratzer zu vermeiden: Vermeiden Sie den Kontakt von Glas mit anderem Glas oder Metall.

Einstellen des Geschirrspülers:

- Dosierung: Dosieren Sie Spülmittel und Klarspüler entsprechend den Vorgaben, auf keinen Fall darf eine Überdosierung erfolgen. Bitte achten Sie darauf, dass Ihr Geschirrspüler immer ausreichend mit Klarspüler gefüllt ist.
- Wasserenthärtung: Extrem weiches Wasser greift das Glas an. Die Wasserenthärtungsanlage des Geschirrspülers muss daher auf die Härte Ihres Haushaltswassers abgestimmt sein und sollte einem Wert von ca. 3-4 Grad deutscher Härte (°dH) entsprechen. Achten Sie darauf, dass ausreichend Spülmaschinensalz in der Spülmaschine ist.
- Wahl der Temperatur und des Programms: Beim Geschirrspülen von Glas sollten Sie ein Niedrigtemperatur-Programm (50–55 °C) oder, falls vorhanden, ein spezielles Gläserprogramm wählen.
- Dampf: Nach dem Spülen ist es wichtig, die Tür des Geschirrspülers zu öffnen (sofern dies nicht ohnehin automatisch passiert), damit die Feuchtigkeit entweichen kann, da Wasserdampf die Glasoberfläche angreifen und Glaskorrosion verstärken kann.
- Speisereste und Fruchtsäfte: Große Mengen an Lebensmittelresten und/oder Fruchtsäure, wie sie in Säften enthalten sind, können die Zusammensetzung der Spülflüssigkeit und damit die Qualität des Spülvorgangs beeinflussen. Daher empfiehlt es sich, solche verschmutzten Gegenstände von Hand vorzuspülen.
- Das gemeinsame Spülen von Glas und Haushaltsutensilien aus Aluminium (z.B. Knoblauchpresse, Töpfe mit Aluminiumgriffen usw.) ist ZWINGEND zu vermeiden, da dies zu chemischen Reaktionen zwischen dem Aluminium und der Glasoberfläche führt, welche unweigerlich innerhalb sehr kurzer Zeit zu Glaskorrosion führen.

Handwäsche und Trocknen/Polieren von Hand:

- Wenn Sie Ihr Glas mit der Hand waschen, reinigen Sie es vorsichtig unter warmem Wasser (verwenden Sie Spülmittel und spülen Sie das Glas behutsam aus). Bitte achten Sie darauf, dass Sie zum Spülen kein zu heißes oder kochendes Wasser verwenden.
- Um Spülmittelrückstände zu vermeiden, spülen Sie die Gläser gründlich mit klarem Wasser aus.
- Verwenden Sie zum Trocknen und Polieren des Glases zwei große Microfaser-Trockentücher.
- Halten Sie beim Trocknen oder Polieren des Glases niemals gleichzeitig die Bodenplatte und den Kelch fest, da dies zu Bruch des Stiels durch Verdrehen führen kann.
- Zum Polieren des Kelches halten Sie zunächst mit einer Hand das Glas mit einem Trockentuch direkt unter dem Kelch fest bzw. legen Sie den Kelch in die eine Hand und polieren Sie mit der anderen Hand mit dem zweiten Trockentuch den Kelch vorsichtig von innen und außen.
- Zum Polieren der Bodenplatte halten Sie diese mit einer Hand fest und polieren Sie diese mit der zweiten Hand vorsichtig.
- Vermeiden Sie es, Ihre Gläser kopfüber auf einem Metallgestell zu trocknen, da dies zu Beschädigungen des Mundrands führen könnte.
- Verwenden Sie zum Trocknen oder Polieren kein Geschirrtuch, da dies Ihr Glas beschädigen könnte, verwenden Sie stattdessen zwei Poliertücher aus Mikrofaser.
- Wir empfehlen die Verwendung von RIEDEL Mikrofaser-Poliertüchern, welche bei richtiger Wäsche leicht trocknen und fusselfrei polieren (siehe unten).
- Waschen Sie Poliertücher bei hoher Temperatur von 60°C/140°F (um Bakterien abzutöten) mit geruchsneutraler Seife.
- Verzichten Sie beim Waschen Ihrer Mikrofaser-Poliertücher zwingend auf die Verwendung von Weichspüler (um einen Schmierfilm auf der Glasoberfläche zu vermeiden).
- Achtung: Mikrofaser-Poliertücher dürfen nicht in den Trockner gegeben werden.

Aufbewahrung:

Vermeiden Sie es, Gläser in Küchenschränken neben stark riechenden Gegenständen aufzubewahren, da das Glas diesen Geruch annehmen kann und dies wiederum das Aroma des Weins beeinträchtigen kann.

Vermeidung von Glastrübungen:

Glas ist ein Material, das den Betrachter durch seinen Glanz und seine Transparenz erfreut. Diese Eigenschaften sind aber auch dafür verantwortlich, dass Schäden an der Glasoberfläche – und seien sie auch nur minimal – direkt sichtbar werden. So ist eine dauerhafte Trübung des Glases für den Betrachter bereits deutlich sichtbar, wenn das Glas in einer Tiefe betroffen ist, welche tausendmal dünner als 1 mm ist. Im Prinzip unterliegt jedes Glas im Laufe der Zeit diesem optischen Veränderungsprozess. Die Ursache für die Entstehung der Trübungen ist oft schwer nachzuvollziehen – allerdings kann man der Entstehung solcher Oberflächenschäden beim maschinellen Spülen entgegenwirken.

Die Trübung von Gläsern in der Spülmaschine kann zwei verschiedene Ursachen haben.

In vielen Fällen ist die Trübung auf Ablagerungen von Kalk oder Spülmittelrückständen zurückzuführen.

Diese lassen sich mit schwachen Säuren (z.B. Zitronensäure oder weißer Essig) leicht entfernen.

Anders verhält es sich bei Glaskorrosion, hier werden Komponenten aus dem Glas ausgewaschen und es verändert sich die Struktur des Glases, was sich als weißer Belag auf dem Glas zeigt. Leider ist es nicht möglich Glaskorrosion rückgängig zu machen oder zu reparieren.

Ergänzend zu den Empfehlungen für das Spülen von Glas in der Maschine oder von Hand sollten Sie darauf achten, die Gläser immer sofort nach Gebrauch auszuspülen, damit sich keine Getränke-/Weinreste ablagern können. Rotwein ist besonders kraftvoll, da die Säure das Glas angreift, wenn Rückstände zu lange darin verbleiben.