

Glasreinigung & Pflege – damit Ihre Lieblingsstücke lange strahlen



Robert Niederer

Glas ist zeitlos schön – und mit der richtigen Pflege bleibt es auch lange so. Damit Sie lange Freude an unseren Glasprodukten haben, möchten wir Ihnen ein paar wichtige Hinweise mit auf den Weg geben.

Wichtig: Unser Glas ist **nicht hitzebeständig**. Es ist **nicht backofen- oder mikrowellentauglich**. Heisse Suppen, Cremes oder andere sehr heisse Lebensmittel sollten niemals direkt in die Glasschalen gefüllt werden. Um Temperaturschocks zu vermeiden, empfehlen wir, die Gefäße stets **vorher mit warmem Wasser vorzuwärmen**.

Handwäsche – die sanfteste Wahl

Wer auf Nummer sicher gehen möchte, reinigt Gläser, Glasteller und Glasschalen von Hand. Verwenden Sie lauwarmes Wasser, ein wenig Spülmittel und ein Spritzer Essig. Anschliessend mit einem weichen Mikrofasertuch oder Baumwolltuch sorgfältig abtrocknen.

Bitte beachten Sie: Der Stiel von Wein- und Sektgläsern ist sehr empfindlich. Fassen Sie die Gläser beim Abtrocknen daher immer am Kelch an, niemals am Stiel.

Reinigung in der Spülmaschine

Wenn Sie die Spülmaschine nutzen, achten Sie darauf, dass die Gläser genügend Abstand zueinander haben. Wählen Sie ein spezielles Glasprogramm und eine Temperatur von maximal 55°C. Zu heisses oder zu hartes Wasser kann Glaskorrosion verursachen – das Glas wird trüb.

Öffnen Sie nach dem Spülgang sofort die Tür der Spülmaschine, damit der Dampf entweichen kann. Staunässe und Wasserdampf können die Trübung der Glasoberfläche beschleunigen. Achten Sie zudem darauf, dass der Wasserenthärter ausreichend mit Salz versorgt ist und der Klarspüler korrekt dosiert wird – auch hier liegt häufig die Ursache für milchige Gläser.

Gut zu wissen

Glaskorrosion ist leider nicht reparabel. In diesem Fall hilft nur eine Neuanschaffung – zum Glück werden Sie bei uns garantiert wieder fündig!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Glasi-Glas und langanhaltenden Glanz bei jedem Einsatz.