

## PÉČE O SKLO- JAK SPRÁVNĚ SKLO MÝT

### SKLO NEDEKOROVANÉ – křišťálové / bezolovnaté

Nejlepším způsobem jak ochránit vaše skleněné nádobí a zachovat jeho kvalitu je samozřejmě ruční mytí za použití šetrných saponátů. Sklenice na vodu, pivo, víno i koktejly lze mýt i v myčce skla i v myčce na nádobí, ale je třeba dbát některých pokynů:

- Skleněné produkty omývejte odděleně od ostatního nádobí (porcelán, příbory, hrnce aj.). Nemyjte společně s příliš špinavým a mastným nádobím.
- Sklenice vkládejte do koše na sklo postupně jeden za druhým tak, aby mohla voda odtékat. Sklo ukládejte tak, aby bylo v koši dobře zapřeno. Snažte se vyhnout vzájemnému přímému kontaktu sklenic a kalichů během pracího procesu a skladování, například v odkládacích přihrádkách baru.
- Nejlepší teplota pro mytí 60°C, pro oplach 65°C. Doba praní v profesionální myčce skla by se měla pohybovat kolem 90 sec, v domácí myčce zvolte program mytí skla nebo celoplošné mytí. Zkontrolujte, že používáte dostatek změkčující soli.
- Používejte saponáty a mycí prostředky, které jsou určeny pro sklo. Vyhněte se detergentům a chemiím s vysoce agresivními hydroxidy (např. NaOH a KOH.0.) Při intenzivním mycím cyklu nebo za použití špatné chemie by mohla nastat tzn. koroze skla - „zbělení skla“.
- Po mytí nádobí otevřete dveře myčky a uvolněte teplo a páru. Sklo nechte uschnout a vychladnout přirozeně. Při vykládání skla buďte opatrní.
- Pokud na skle zaschly kapky vody, sklo přešetřete. Při leštění používejte utěrky z mikrovlákná a držte kalich (sklenice na víno) za dýnko (spodek). Nejdříve vyleštete stopku a následně kalich. Dávejte pozor, abyste netočili dýnkem příliš proti směru otírání, nadměrné kroucení může vést k prasknutí, a to i v případě leštění odolného produktu.

### V MYČCE NEMYJTE TYTO DRUHY SKLENĚNÝCH PRODUKTŮ:

- Misky a sklenice s příliš tenkou stěnou (ručně tvarované sklo)
- Dekorované sklo (barvené, malované, s povrchovou dekorací apod.) Dekorované sklo omývejte ručně v teplé vodě měkkou houbičkou a jemným saponátem bez abraziv.

### SKLO NENÍ URČENO PRO HORKÉ NÁPOJE:

Neohřívejte sklenice a sklo, které není určeno pro horké nápoje, v mikrovlnné troubě – není to bezpečné. Nenalévejte do skla vařící tekutinu a vyhněte se prudkým termošokům.