

Gläser in der Spülmaschine: So bleiben sie unversehrt!

Entdecken Sie, wie Sie Weingläser sicher in der Spülmaschine reinigen können – mit praktischen Tipps für strahlend sauberes Geschirr.



Es gibt keine spezifische Adresse oder Ort des Vorfalls im bereitgestellten Text. - Nach einem geselligen Abend bleibt der Abwasch oft eine lästige Pflicht. Viele stellen sich die Frage: Dürfen Weingläser in der Spülmaschine landen? Die Erleichterung kommt schnell: ja, wenn einige einfache Regeln beachtet werden! Laut **oe24** kann die Maschine ein Freund für empfindliche Gläser sein, solange diese im schonenden Programm bei Temperaturen zwischen 45 °C und 55 °C gereinigt werden. Hochwertige, dünnwandige Gläser sind besonders anfällig für Schäden, weshalb die richtige Platzierung in der Spülmaschine entscheidend ist.

Weingläser sollten ausschließlich im oberen Korb untergebracht

werden, wo der Wasserdruck geringer ist. Zudem ist es wichtig, dass sie schräg stehen, damit sich kein Wasserstreifen in der Vertiefung des Glasbodens sammeln kann. Um unliebsame Trübungen zu vermeiden, die durch Fett oder Speisereste entstehen können, empfiehlt es sich, die Gläser nicht mit stark verschmutztem Geschirr zu waschen. Hier gilt: Wer auf Nummer sicher gehen will, spült die Gläser am besten separat, wie **omas-haushaltstipps.com** berichtet.

Tipps für die sichere Reinigung

Bevor die Gläser in die Maschine wandern, sind einige Vorbereitungen sinnvoll: Hartnäckige Flecken sollten manuell entfernt werden, und diese müssen auf Risse untersucht werden, bevor sie in die Spülmaschine kommen. Zudem sollte darauf geachtet werden, dass die Gläser nicht in unmittelbarem Kontakt mit anderen Objekten stehen, um Stöße zu vermeiden. Die Nutzung von speziellen Halterungen für Gläser oder sogar eigene Geschirrkörbe kann helfen, die Stabilität während des Spülvorgangs zu erhöhen.

Abschließend bleibt festzuhalten, dass die richtige Behandlung und Platzierung der Gläser die Wahrscheinlichkeit für Schäden verringert. Die Wahl des richtigen Spülprogramms ist ebenso wichtig, um die Lebensdauer der Gläser zu verlängern, ohne sie zu gefährden. Mit diesen Tipps steht dem unbeschwertem Genuss von Weinen und Schaumweinen nichts mehr im Weg!

Details	
Ort	Es gibt keine spezifische Adresse oder Ort des Vorfalls im bereitgestellten Text.
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• www.omas-haushaltstipps.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at