

Catalogue No.
20197-160

GLASS  
COLUMN

## 業務用食器洗浄機でガラス食器を洗う際の上手な使い方

食器洗浄機は大変便利な道具ですが、洗浄力の強いアルカリ性洗剤を使用しています。正しくない使い方をすると、ガラスに付いた汚れが十分に落ちず、汚れに付着したアルカリ分によってガラス表面が浸食されます。これがくもりの原因となります。目で見えるほどになった、ガラス表面のくもりは取り除く事ができませんので、洗浄機を上手に使う事で「よく洗い、よくすすいで」くもりの発生を予防してください。金・プラチナプリント加工やラスター加工のガラスは繊細なため、洗浄機のご使用は出来ません。

### 1 ひどい汚れは洗浄機にかける前に 汚れを落としてください。

洗浄液は基本的に繰り返し使いますので、食器がひどく汚れていたり、食べ残し等が残っていると、洗浄液が汚れてしまい、十分に洗浄する事ができません。ガラスに汚れが残っているとアルカリ性の洗剤がすすいでも残りやすくなります。



### 3 よくすすいでください。

洗剤のアルカリ分を残さない為に、ガラス食器をすすぐ場合は他の食器より洗浄機のすすぎ時間を長めに設定してください。特にワインなどのステムグラス、凹凸があるデザインのグラスは、形状が単純なストレートのタンブラー等より、洗剤が表面に残りやすい傾向がありますのでご注意ください。



### 2 ガラス食器に合った ラックをお使いください。

仕切り寸法が入れるグラスに比べて小さくきつすぎると、ラックの仕切りに洗浄が邪魔されてしまい、十分な洗浄が出来ずに汚れが残ってしまいます。また仕切りが大きすぎたり、万能ラックといわれるタイプは洗浄中にグラスが倒れる等、破損の危険がありますので食器のサイズに合ったラックをご使用ください。



### 4 リンス剤を使用してください。

ガラス表面にすすぎの水を残さないように、リンス剤をご使用ください。すすぎの水がガラス表面に残ったまま乾燥しますと、水に含まれる洗剤やミネラル等がガラス表面に残り、白っぽい水斑が残ってしまいます。また底部には水が溜まりやすいので、乾燥前に拭き取るか、ななめにして溜まった水を除いてください。



### 5 グラスは冷ましてから お使いください。

洗浄したすぐ後のグラスが熱い状態での使用はお避けください。温められたグラスと水などによって、急激な温度変化(特に急冷)がおこり、割れることがあります。グラスは室温まで下がってからご使用ください。

