

9 zasad skutecznego mycia naczyń w zmywarce

Przez Maja Markłowska-Dzierżak

12.10.2017



Mycie naczyń w zmywarce oszczędza czas i pieniądze, jest przyjazne dla środowiska oraz bardzo skuteczne. Oczywiście pod warunkiem, że przestrzegasz zasad dotyczących prawidłowego

użytkowania tego urządzenia oraz używasz właściwych środków myjących.

Jeśli chcesz, aby efekty pracy Twojej zmywarki były zgodne z Twoimi oczekiwaniami, nie zapomnij:

1. Przed włożeniem do zmywarki usunąć z talerzy resztki jedzenia.

Nie musisz płukać naczyń przed włożeniem do zmywarki, nowoczesny detergenty zawierają wybielacze i enzymy, które świetnie sobie radzą z zabrudzeniami.

2. Prawidłowo ułożyć naczynia w zmywarce, tak aby woda mogła się wszędzie dostać.

Duże naczynia umieść w dolnym koszu, kubki, szklanki i mniej zabrudzone naczynia w górnym koszu. Nie wkładaj jednych naczyń do drugich, a kubki, szklanki i miski ustaw do góry dnem.

3. Upewnić się, że ramiona spryskiwaczy mogą się obracać swobodnie.

4. Przestrzegać instrukcji podanych na opakowaniu środka do mycia.

5. Używać odpowiedniej ilości środka do mycia, przechowywać go w suchym miejscu i nie używać po upływie terminu ważności.

6. Używać środków nabłyszczających, które zapobiegają powstawaniu plam i smug na szklankach i kieliszkach oraz przyspieszają suszenie i zapewniają połysk.

7. Używać soli do zmywarek, jeśli w miejscu, w którym mieszkasz, jest twarda woda.

8. Regularnie czyścić uszczelki w drzwiach zmywarki, filtr, odpływ i ramiona spryskiwacza.

9. Włączać zmywarkę tylko wtedy, gdy zostanie zapelniona naczyniami (nie dotyczy to zmywarek, które mają program "pół wsadu").

Nie każde naczynie nadaje się do mycia w zmywarce. Nie należy umieszczać w niej:

- przedmiotów ze sztucznych tworzyw,
- naczyń wykonanych ze szkła ręcznie malowanego lub dekorowanego,
- naczyń wykonanych z materiałów termoplastycznych,
- przedmiotów zawierających elementy drewniane,
- naczyń aluminiowych,
- naczyń wykonanych z kryształu lub szkła ołowiowego.

Nie należy również myć razem np. zastawy srebrnej oraz zastawy ze stali oksydowanej, ponieważ może się na nich wytworzyć ciemny nalot.



Zmywarka do naczyń przestała być dobrem luksusowym, a stała się standardem w naszych domach. Produkty do mycia naczyń w zmywarce to jedna z najdynamiczniej rosnących kategorii detergentów. Dziś trudno uwierzyć, że pierwsza prosta tabletka do zmywarki pojawiła się na świecie w 1987 roku. Minęło jednak sporo czasu, zanim na rynku pojawiły się tabletki stopniowo uwalniające składniki oraz produkty posiadające w swoim składzie kluczowe dla jakości mycia enzymy – mówi chemiczka i

kosmetolożka dr inż. Anna Oborska, dyrektor generalna Polskiego Stowarzyszenia Przemysłu Kosmetycznego i Detergentowego.

Cechy dobrego środka do zmywarek

- Łatwość usuwania zabrudzeń i osadów z naczyń.
- Wysoka efektywność czyszcząca.
- Dobre nabłyszczanie naczyń.
- Ochrona szkła przed matowieniem.
- Ochrona stali przed korozją.
- Możliwość efektywnego czyszczenia w niskiej temperaturze.
- Niskie zdolności pieniące.
- Niepowodowanie zacieków na szkło.