

GEWERBLICHE SPÜLSYSTEME

#Verfärbungen Im Geschirr

Wenn das Geschirr Farbe bekommt

Der Spülgang ist abgeschlossen, doch der erste Blick in die Spülmaschine kann manchmal für eine bunte Überraschung sorgen: nämlich dann, wenn das Geschirr verfärbt wieder herauskommt. Der Grund dafür sind Lebensmittel, wie zum Beispiel Tomatensauce, Gemüse, Tee oder Kaffee, die teilweise hartnäckige Verfärbungen hinterlassen.



WARUM VERFÄRBT SICH GESCHIRR?

Art und Zustand der Lebensmittel haben einen großen Einfluss auf die Verfärbung. Eine große Rolle spielen zudem

- die Kontaktdauer
- die Temperatur des Lebensmittels
- das Material und der Zustand des Spülgutes. Auch vermeintlich glatte, feste Oberflächen wie zum Beispiel bei Kunststoff oder Porzellan sind anfällig für Verfärbungen.

WIESO WIRD DAS GESCHIRR BESCHÄDIGT?

Sind die Verfärbungen nur oberflächlich, können diese in der Regel behandelt und durch Abwaschen beseitigt werden. Ist die Oberfläche jedoch beschädigt, wird es schwieriger die Verfärbungen loszuwerden. Solche Beschädigungen entstehen im Alltag, wenn zum Beispiel Messer und Gabeln die Oberfläche zerkratzen oder Geschirr gestapelt wird.

WIE KÖNNEN VERFÄRBUNGEN BEARBEITET WERDEN?

Ein probates Mittel, um zum Beispiel bräunliche Verfärbungen in der Kaffeetasse zu bearbeiten, ist das Bleichen. Hierfür verwendet man ein Spülmittel mit Bleichkomponente (etwa Aktivchlor oder Aktivsauerstoff). Beim Bleichen werden während des Spülgangs Farbstoffe oxidiert und die Verfärbungen dadurch „unsichtbar“.

WARUM IST KUNSTSTOFF EIN BESONDERS „SCHWIERIGER PATIENT“?

Bei Kunststoff kann auch das Bleichen mitunter nicht zum gewünschten Erfolg führen. Ein Grund dafür ist der chemische Aufbau: Kunststoffe bestehen aus unzähligen miteinander verbundenen Kohlenstoff-Molekülen. Farbpigmente der Lebensmittel lagern sich hier dauerhaft in die Struktur ein, das Entfernen der Verfärbung ist nicht mehr ganz so einfach. Weist die Oberfläche zusätzlich Risse oder Rillen auf, diffundieren die Pigmente besonders leicht in den Kunststoff. Einmal dort platzierte Farbpigmente können weder chemisch noch mechanisch entfernt werden. Solche Verfärbungen sind dann dauerhaft, da helfen weder Schrubben noch Bleichen.

WIE WERDEN VERFÄRBUNGEN VERMIEDEN?

Geschirr, das mit stark farbstoffhaltigen Speisen und Getränken angeschmutzt ist, sollte direkt nach der Benutzung kurz abgespült werden. Grobe Speisereste gehören ebenfalls entsorgt, damit nach Möglichkeit nichts antrocknet. Denn Achtung: Kommt zum Beispiel ein Teller mit Resten von Tomatensauce in die Spülmaschine, könnten sich die Farbpigmente lösen, auf andere Geschirrtteile gelangen und dort ebenfalls zu Verfärbungen führen.



FAZIT

Lebensmittel wie Tomatensauce können nicht nur auf einer Tischdecke für hartnäckige Flecken sorgen, sondern auch auf Kunststoff unerfreuliche Verfärbungen hinterlassen. In beiden Fällen gilt: Verfärbungen sind zwar ärgerlich, aber nicht unbedingt aussichtslos. Wer schnell handelt und das richtige Mittel zum Einsatz kommen lässt, hat noch lange Freude an seiner Tischdecke – und dem Geschirr.