

## PROFESIONÁLNÍ MYCÍ SYSTÉMY

### #Zbarvení Nádobí

## Když se nádobí zbarví

Mycí cyklus je dokončen, ale první pohled do myčky nám někdy může přichystat pestrou podívanou: pokud nádobí vyjmeme zbarvené. Důvodem jsou potraviny, jako například rajská omáčka, zelenina, čaj nebo káva, které mohou na částech nádobí zanechat odolné stopy.



### PROČ SE NÁDOBÍ ZBARVÍ?

Zbarvení je výrazně ovlivněno druhem a stavem potravin.

Velkou roli kromě toho hraje

- délka kontaktu
- teplota potravin
- materiál a stav mytých předmětů.

Také zdánlivě hladké, pevné povrchy jako například u plastu nebo porcelánu jsou náchylné na zbarvení.

### JAK TO, ŽE SE NÁDOBÍ POŠKODÍ?

Pokud je zbarvení pouze povrchové, lze je zpravidla ošetřit a umytím opět odstranit. Pokud je však povrch poškozený, zbavíte se zbarvení hůře. Takové poškození vznikne při běžném používání například poškrábáním povrchu nožem nebo vidličkou, případně při skládání nádobí do stohu.

### JAK LZE ZBARVENÍ OŠETŘIT?

Osvědčeným prostředkem k ošetření například hnědého zbarvení v šálku od kávy je bělení.

K tomu použijeme mycí prostředek s bělicí složkou (například aktivním chlorem nebo aktivním kyslíkem). Při bělení dojde během mycího cyklu k oxidaci barviv a zbarvení se tak stane „neviditelným“.

## PROČ JE ÚDRŽBA PLASTU NÁROČNÁ?

Ani bělení plastu někdy nemusí vést k požadovanému úspěchu. Důvodem je jeho chemická struktura: plasty jsou tvořeny velkým počtem vzájemně spojených molekul uhlíku.

Barevné pigmenty potravin se trvale ukládají do struktury a odstranit zbarvení už není vůbec tak snadné. Vykazuje-li povrch navíc praskliny nebo rýhy, dostanou se pigmenty do plastu zvlášť snadno. Barevné pigmenty, které se tam jednou uložily, už nelze odstranit ani chemicky, ani mechanicky. Taková zbarvení jsou pak trvalá, tady už nepomůže drhnutí ani bělení.

## JAK ZBARVENÍ ZABRÁNIT?

Nádobí, které je znečištěno potravinami a nápoji s vysokým obsahem barviv, by se mělo ihned po použití krátce opláchnout. Velké zbytky se mají rovněž vyhodit, aby podle možností nic nepřischlo.

Protože pozor: dostane-li se do myčky například talíř se zbytky od rajské omáčky, mohly by se barevné pigmenty uvolnit, přenést na jiné nádobí a způsobit i jeho zbarvení.



## ZÁVĚR

Potraviny jako rajská omáčka mohou způsobit nejen odolné skvrny na ubrusu, ale nevábné zbarvení mohou zanechat i na plastech. V obou případech platí: zbarvení je sice nepříjemné, ale ne nutně beznadějně. Stačí jednat rychle a sáhnout po správném prostředku: pak se můžete z ubrusu i nádobí těšit ještě dlouho.