

PROFESJONALNE SYSTEMY MYCIA

#Przebarwienia na naczyniach

Gdy naczynia ulegają przebarwieniom

Po zakończeniu cyklu mycia pierwsze zerknięcie do zmywarki może czasem wiązać się z kolorową niespodzianką: przebarwione naczynia. Powodem tego jest żywność, np. sos pomidorowy, warzywa, herbata czy kawa, które czasem pozostawiają po sobie uporczywe przebarwienia.



DLACZEGO NACZYNNIA ULEGAJĄ PRZEBARWIENIOM?

Duży wpływ na przebarwienia ma rodzaj i stan żywności.

Ważną rolę odgrywają również

- czas trwania kontaktu;
- temperatura żywności;
- materiał i stan naczyń. Nawet pozornie gładkie, solidne powierzchnie, takie jak plastik czy porcelana, są podatne na przebarwienia.

DLACZEGO NACZYNNIA ULEGAJĄ USZKODZENIU?

Jeśli przebarwienia są tylko powierzchniowe, zwykle można je usunąć poprzez mycie. Jeśli jednak powierzchnia uległa uszkodzeniu, trudniej jest pozbyć się przebarwień.

Tego typu uszkodzenia powstają podczas codziennego użytkowania na skutek np. zarysowania powierzchni przez noże i widelce lub układania naczyń w stosy.

JAK MOŻNA SOBIE RADZIĆ Z PRZEBARWIENIAMI?

Skutecznym sposobem na poradzenie sobie z brązowymi przebarwieniami, np. w filiżance do kawy, jest wybielanie. W tym celu należy użyć środka do mycia naczyń ze składnikiem wybielającym (takim jak aktywny chlor lub aktywny tlen). Wybielanie powoduje utlenianie barwników podczas cyklu mycia, dzięki czemu przebarwienia stają się „niewidoczne“.

DLACZEGO PLASTIK JEST SZCZEGÓLNIIE „TRUDNYM PACJENTEM“?

W przypadku plastiku nawet wybielanie może czasem nie doprowadzić do uzyskania pożądanego rezultatu. Jednym z powodów jest struktura chemiczna: tworzywa sztuczne składają się z niezliczonych, połączonych ze sobą cząsteczek węgla.

Pigmenty barwników spożywczych trwale osadzają się w tej strukturze, przez co usunięcie przebarwień nie jest takie proste. Jeśli powierzchnia ma dodatkowo pęknięcia lub rysy, pigmenty bardzo łatwo dyfundują w głąb tworzywa. Gdy pigmenty już tam trafią, nie da się ich usunąć ani chemicznie, ani mechanicznie. Takie przebarwienia są wówczas trwałe – nie pomoże szorowanie ani wybielanie.

JAK UNIKNĄĆ PRZEBARWIEŃ?

Naczynia, które zostały zabrudzone żywnością i napojami zawierającymi silne barwniki, należy opłukać bezpośrednio po użyciu. Większe resztki jedzenia również powinny zostać usunięte, aby nie zaschły. Jeśli np. do zmywarki zostanie włożony talerz z resztkami sosu pomidorowego, może dojść do rozpuszczenia barwników, dostania się ich na inne naczynia i spowodowania przebarwień.



KONKLUZJA

Żywność, taka jak sos pomidorowy, może nie tylko powodować uporczywe plamy na obrusie, lecz również pozostawiać nieprzyjemnie wyglądające przebarwienia na tworzywie sztuczne. Choć w obu przypadkach przebarwienia są irytujące, nie oznacza to jednak wyroku dla naczyń. Wystarczy szybko działać i użyć odpowiedniego środka, aby móc cieszyć się swoim obrusem i zastawą stołową – i to przez długi czas.