



## GESCHIRRSPÜLEN VON HAND

*Schritt 1: Manuelle Reinigung des Geschirrs von groben Resten*

*Schritt 2: Sortierendes Geschirrs nach*

- Geschirrtyp (Koch- und Speisegeschirr)
- Verschmutzungsgrad (stark verkrustetes Kochgeschirr einweichen)

*Schritt 3: Heißes Wasser einlaufen lassen*

Ideal sind Küchenspülen mit 2 Becken

Je heißer (ca. 45° C), desto besser die fettlösende Wirkung des Spülwassers. Die richtige Temperatur hängt daher auch vom eigenen Hitzeempfinden ab.

*Schritt 4: Spülmittel dosieren*

*Schritt 5: Geschirr reinigen - von leicht bis stark verschmutzt*

Die Reihenfolge, in der man das Geschirr abwäscht, richtet sich nach dem Verschmutzungsgrad und dem Material des Geschirrs:

Gläser – Teller und Tassen aus Porzellan – Kunststoffteile – Besteck – Pfannen, Töpfe, Auflaufformen.

*Schritt 6: Wasser wechseln*

Wechseln Sie das Wasser, wenn es stark verschmutzt ist oder der Spülschaum zusammenfällt. Letzteres ist ein Zeichen dafür, dass die Reinigungskraft des Wassers nachlässt.

*Schritt 7: Nachspülen*

Nach dem Abwaschen sollte jedes Teil noch einmal mit klarem Wasser nachgespült werden, um Spülmittelreste zu entfernen

*Schritt 8: Geschirr trocknen*

Lässt man das Geschirr einfach an der Luft trocknen, ist dies hygienischer, als wenn man es mit einem Geschirrtuch abtrocknet. In den Tüchern sammeln sich genau wie in den Spüllappen und Schwämmen oft Keime, die man mit dem Abtrocknen wieder auf das saubere Geschirr überträgt.

Verwendet man Geschirrtücher, so haben sie auf jeden Fall frisch gewaschen zu sein!