

Glass

Vårt utvalg av glass er ment og produsert for å bli vasket i storkjøkken oppvaskmaskiner. Dvs høyt trykk, mye vann og såpe. Drikkeglass og vinglass bør vaskes i egne maskiner fri for matrester, fett. Øl og vinglass bør ideelt sett ikke vaskes der melkeglass vaskes, da melk inneholder fett og vil påvirke kvaliteten på øl og vin. Det vil også avsette seg lukt og smak i glass etter hvert som det blir slitt. Er glasset ditt grått eller hvitstripede er dette tegn på at bør det byttes ut.

For å sikre produktets løpende kvalitet anbefaler vi følgende:
Alle nye glass bør vaskes før første gangs bruk. Glass bør ikke vasket ved temperaturer over 85 ° C, da dette kan føre til at støv for eksempel blir «bakt» i glassene under vaskeprosessen.

Glass som har sprukket eller har kantskår skal ikke brukes og bør fjernes .
Bruk alltid inndelinger i dine kurver når de vaskes. Ved bruk av åpne kurver, vær forsiktig ved transport/bæring, da glassene vil støte mot hverandre og kan sprekke/knuse . Vibrasjon under oppvask kan skade glassene på samme måte og forringe deres kvalitet. Kontakt din Culina forhandler for råd om glass og kurvinndelinger.

Dette er faktorer vi ikke kan se på glasset i forkant, og bruken påvirker glasset hvordan det oppfører seg på brukerstedet. Ofte vil kurver med inndeling ha en påvirkning da glassene da ikke står og slår /vibrerer i oppvaskmaskin. Glass får også slag i åpne kurver når de blir båret fra et sted til et annet. Hvor mange glass og hurtige temperatur svingninger på glassene, kan også påvirke glassets holdbarhet.

Vi anbefaler gjerne at man har nok glass, slik at de får en romtemperatur før de tas i bruk igjen etter vask. Særlig gjelder dette ved bruk av isbiter i glasset. Et glass levetid er ca 5 år eller 2000 vaskesykluser. Etter 2000 vask får glasset en gråfarge eller striper i massen, det kan være lurt da å vurdere om glasset skal byttes ut, da de nok har fått tilført slag og temperatursvingninger over mange år.

Herdede glass:

Ved en varme prosess med kontrollert avkjøling kan glass herdes. Glasset tilføres kontrollerte spenninger. Glasset blir da 4-5 ganger sterkere enn vanlig glass i samme tykkelse. I tillegg vil det ha langt større motstand mot varmebelastninger. Herdede glass er normalt noe tykkere enn glass som ikke er herdet. Herdet glass knuser ikke på vanlig måte, men vil mer pulveriseres og oppfattes som en liten eksplosjon. Dette kan virke dramatisk , men er ganske ufarlig, da glass bitene vil være små avrundede biter uten skarpe kanter. Våre leverandører estimerer at ca hvert 200.000 glass som produseres som herdet vil eksplodere. Det er ulike årsaker til dette slik som ytre slag, spenninger i glasset ved produksjon, slitasje etc.

Ved servering av varme drikker, bruk glass som Culina anbefaler eller glass som er ment , herdet eller delvis herdede glass. Vanlig, ikke herdede glass vil ved hurtige temperatur svingninger sprekke eller knuse uten forvarsel.

Oppbevaring: For å unngå skade på glass når det ikke er i bruk, anbefaler vi at det lagres glassvarer i glasstativ med riktig størrelse. Ikke stable glassvarer som ikke anbefales som stabile. Ikke oppbevar eller plasser bestikk i glassene , da dette kan skade og merke overflaten på glasset. Forsikre deg om at du har nøyaktig glasshøyde og diameter på glasset på det bredeste punktet. For å forlenge levetiden til glassene til varme drikker og redusere fare for termisk støt, sørg for at glasset har romtemperatur før bruk. Disse glassene passer til Latte og sjokolade og te servert ved en maksimal temperatur på 80-85 grader.