

SECHS
GOLDENE
REGELN
ZUM
SPÜLEN
PER HAND

1

Grobe Speisereste in den Abfall entsorgen.



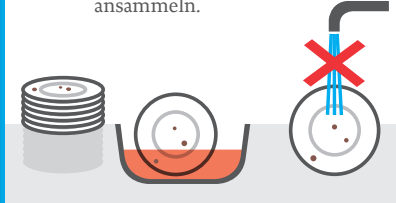
2

Angetrocknetes und Eingebrauntes in möglichst heißem Wasser mit wenig Spülmittel einweichen.



3

In einem halb mit heißem Wasser gefüllten Becken und **nicht** unter fließendem Wasser reinigen. Geschirrtteile zum Spülen ansammeln.



4

Die vom Hersteller empfohlene Menge an **Spülmittel erst nach dem Einlassen des Wassers** ins Becken geben, da durch den **Schaum** Schmutz übertragen werden kann.



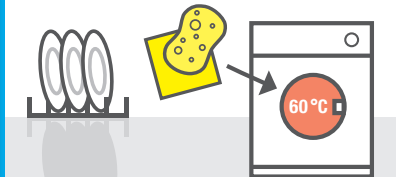
5

Nach dem Reinigen: **Klarspülen** in einem mit kaltem Wasser gefüllten Becken oder in einer Schüssel.



6

Geschirr an der Luft trocknen lassen. Spültuch/Schwamm ggf. täglich wechseln und bei 60 °C waschen.



SECHS GOLDENE REGELN ZUM SPÜLEN PER HAND

1

Grobe Speisereste in den Abfall entsorgen.



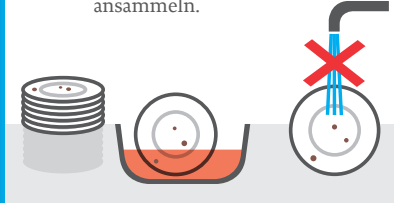
2

Angetrocknetes und Eingebrauntes in möglichst heißem Wasser mit wenig Spülmittel einweichen.



3

In einem halb mit heißem Wasser gefüllten Becken und **nicht** unter fließendem Wasser reinigen. Geschirrtteile zum Spülen ansammeln.



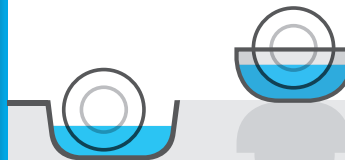
4

Die vom Hersteller empfohlene Menge an **Spülmittel erst nach dem Einlassen des Wassers** ins Becken geben, da durch den **Schaum** Schmutz übertragen werden kann.



5

Nach dem Reinigen: **Klarspülen** in einem mit kaltem Wasser gefüllten Becken oder in einer Schüssel.



6

Geschirr an der Luft trocknen lassen. Spültuch/Schwamm ggf. täglich wechseln und bei 60 °C waschen.

