

**EN Glassware Care Instructions**

Caring for glassware in a commercial kitchen requires special attention to ensure durability and safety. Here are some key tips:

**Cleaning**

1. **Pre-Rinse:** Rinse glassware immediately after use to prevent residue from drying.
2. **Use Commercial Dishwashers:** Load glassware on the top rack to avoid damage. Use a gentle cycle and avoid high temperatures that can cause thermal shock.
3. **Hand Washing:** For delicate items, use warm water and a mild detergent. Avoid abrasive sponges and brushes.

**Drying**

1. **Air Dry:** Allow glassware to air dry on a rack designed for glassware to prevent water spots.
2. **Avoid Towels:** Using towels can leave lint and increase the risk of breakage.

**Storage**

1. **Avoid Stacking:** Stacking can cause tension and breakage. Use glassware carriers or racks designed for safe storage
2. **Inspect Regularly:** Check for chips and cracks regularly to prevent injuries and contamination.

**General Tips**

1. **Temperature Changes:** Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
2. **Proper Handling:** Train staff to handle glassware carefully, especially when loading and unloading dishwashers.

**Hot Drinks Glassware**

1. **Pre-heat:** Always pre-heat glassware prior to adding hot liquids.
2. **Temperature:** Avoid adding boiling water directly to the glassware. Only use glassware specifically designed for hot liquids.

Following these guidelines will help maintain the quality and safety of your glassware in a busy commercial kitchen.

**NL Instructies voor het onderhoud van glaswerk**

De zorg voor glaswerk in een commerciële keuken vereist speciale aandacht om duurzaamheid en veiligheid te garanderen. Hier zijn enkele belangrijke tips:

**Reiniging**

1. Voorspoelen: Spoel glaswerk onmiddellijk na gebruik af om te voorkomen dat residu opdroogt.
2. Commerciële vaatwasmachines gebruiken: Laad glaswerk op het bovenste rek om schade te voorkomen. Gebruik een zachte cyclus en vermijd hoge temperaturen die thermische schok kunnen veroorzaken.
3. Handwas: Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel voor delicate zaken. Vermijd schurende sponsen en borstels.

**Drogen**

1. Aan de lucht drogen: Laat glaswerk aan de lucht drogen op een rek dat voorzien is voor glaswerk om watervlekken te voorkomen.
2. Handdoeken vermijden: Het gebruik van handdoeken kan pluisjes achterlaten en het risico op glasbreuk vergroten.

**Opslag**

1. Stapelen vermijden: Stapelen kan spanning en glasbreuk veroorzaken. Gebruik glaswerkdragers of rekken, ontworpen voor het veilig opslaan
2. Regelmatig inspecteren: Controleer glaswerk regelmatig splinters en barsten om letsels en vervuiling te voorkomen.

**Algemene tips**

1. Temperatuurschommelingen: Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om barsten te voorkomen.
2. Correcte behandeling: Leid personeel op om voorzichtig om te gaan met glaswerk, vooral bij het vullen en leegmaken van vaatwasmachines.

**Glaswerk voor warme dranken**

1. Voorverwarmen: Zorg dat u glaswerk altijd voorverwarmt voordat u warme vloeistoffen toevoegt.
2. Temperatuur: Giet geen kokend water direct in het glaswerk. Gebruik alleen glaswerk dat specifiek is ontworpen voor warme vloeistoffen.

Als u deze richtlijnen volgt, helpt dit om de kwaliteit en veiligheid van uw glaswerk te behouden in een drukke commerciële keuken.

**FR Instructions pour l'entretien de la verrerie**

L'entretien de la verrerie dans une cuisine commerciale nécessite une attention particulière afin d'en assurer la durabilité et la sécurité. Voici quelques conseils :

**Nettoyage**

1. Pré-rinçage : Rincez la verrerie immédiatement après usage pour éviter que les résidus ne sèchent.
2. Utiliser des lave-vaisselle commerciaux : Placez la verrerie sur le support supérieur pour éviter de l'endommager. Utilisez un cycle doux et évitez les températures élevées qui peuvent provoquer un choc thermique.
3. Lavage à la main : Pour les articles délicats, utilisez de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez d'utiliser des éponges et des brosses abrasives.

**Séchage**

1. Séchage à l'air libre : Laissez sécher la verrerie à l'air libre sur un support conçu pour la verrerie afin d'éviter les taches d'eau.
2. Éviter les serviettes : L'utilisation de serviettes peut laisser des peluches et augmenter le risque de casse.

**Stockage**

1. Éviter l'empilage : L'empilage peut entraîner des tensions et des cassures. Utilisez des porte-verres ou des supports conçus pour un stockage sûr
2. Inspecter régulièrement : Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas d'éclats ou de fissures afin d'éviter les blessures et la contamination.

**Conseils généraux**

1. Changements de température : Évitez les changements brusques de température afin de prévenir les fissures.
2. Manipulation correcte : Formez du personnel capable de manipuler la verrerie avec précaution, en particulier lors du chargement et du déchargement des lave-vaisselle.

**Verrerie pour boissons chaudes**

1. Préchauffer : Veillez à toujours préchauffer la verrerie avant d'y ajouter des liquides chauds.
2. Température : Évitez d'ajouter de l'eau bouillante directement dans la verrerie. N'utilisez que des verreries spécialement conçues pour les liquides chauds.

Le respect de ces consignes contribuera à préserver la qualité et à garantir la sécurité de votre verrerie dans une cuisine commerciale très fréquentée.

## DE **Pflegeanweisungen für Glaswaren**

Die Pflege von Glaswaren in einer kommerziellen Küche erfordert besondere Aufmerksamkeit, um Beständigkeit und Sicherheit zu gewährleisten. Hier sind einige wesentliche Tipps:

### **Reinigung**

1. Vorspülen: Spülen Sie Glaswaren unmittelbar nach der Benutzung ab, damit Reste nicht antrocknen.
2. Kommerzielle Geschirrspüler verwenden: Geben Sie Glaswaren in den oberen Korb, damit sie nicht beschädigt wird. Verwenden Sie ein sanftes Spülprogramm und vermeiden Sie hohe Temperaturen, die einen thermischen Schock verursachen können.
3. Von Hand spülen: Verwenden Sie bei empfindlichen Artikeln warmes Wasser und ein sanftes Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und Bürsten.

### **Trocknen**

1. An der Luft trocknen lassen: Lassen Sie Glaswaren auf einem Gestell für Glaswaren an der Luft trocknen, damit sich keine Wasserflecken bilden.
2. Keine Geschirrtücher verwenden: Bei der Verwendung von Geschirrtüchern können Fusseln zurückbleiben und es besteht die Gefahr von Glasbruch.

### **Lagerung**

1. Nicht stapeln: Stapeln kann Spannung verursachen und zu Glasbruch führen. Verwenden Sie zur sicheren Aufbewahrung Träger oder Gestelle für Glaswaren.
2. Regelmäßig prüfen: Prüfen Sie regelmäßig auf Sprünge und Splitter, um Verletzungen und Verunreinigungen zu vermeiden.

### **Allgemeine Tipps**

1. Temperaturänderungen: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, damit das Glas nicht springt.
2. Angemessene Handhabung: Schulen Sie Personal im sorgfältigen Umgang mit Glaswaren, insbesondere beim Be- und Entladen von Geschirrspülern.

### **Glaswaren für Heißgetränke**

1. Vorwärmen: Wärmen Sie Glaswaren immer vor, bevor Sie heiße Flüssigkeiten hineingeben.
2. Temperatur: Geben Sie kochendes Wasser nicht direkt in die Glaswaren. Verwenden Sie nur speziell für heiße Flüssigkeiten geeignete Glaswaren.

Durch Befolgen dieser Leitlinien tragen Sie zur Wahrung der Qualität und Sicherheit Ihrer Glaswaren in einer geschäftigen kommerziellen Küche bei.

## IT **Istruzioni per la cura degli articoli in vetro**

La cura degli articoli in vetro in cucine commerciali richiede un'attenzione particolare per garantirne la durata e la sicurezza. Ecco alcuni consigli fondamentali:

### **Pulizia**

1. Prerisciacquo: sciacquare gli articoli in vetro subito dopo l'uso per evitare che i residui si asciugano.
2. Utilizzo di lavastoviglie commerciali: caricare gli articoli in vetro sul cestello superiore per evitare che si danneggino. Utilizzare un ciclo delicato ed evitare temperature elevate che potrebbero causare shock termici.
3. Lavaggio a mano: per gli articoli delicati, utilizzare acqua tiepida e un detergente non aggressivo. Evitare spugne e spazzole abrasive

### **Asciugatura**

1. Asciugatura ad aria: lasciare asciugare all'aria gli articoli in vetro su un cestello apposito per evitare che si formino macchie d'acqua.
2. Evitare gli asciugamani: l'uso di asciugamani può lasciare lanugine e aumentare il rischio di rottura.

### **Conservazione**

1. Evitare l'impilaggio: l'impilaggio può causare tensioni e rotture. Utilizzare portabicchieri o cestelli progettati per una conservazione sicura.
2. Controllare regolarmente: verificare regolarmente la presenza di schegge e crepe per evitare lesioni e contaminazioni.

### **Consigli generali**

1. Variazioni di temperatura: evitare variazioni di temperatura improvvise per prevenire crepe.
2. Utilizzo adeguato: istruire il personale a maneggiare con cautela gli articoli in vetro, soprattutto quando si caricano e scaricano le lavastoviglie.

### **Articoli in vetro per bevande calde**

1. Preriscaldamento: preriscaldare sempre gli articoli in vetro prima di aggiungere liquidi caldi.
2. Temperatura: evitare di aggiungere acqua bollente direttamente agli articoli in vetro. Utilizzare solamente articoli in vetro concepiti appositamente per liquidi caldi.

L'osservanza di queste linee guida contribuirà a mantenere la qualità e la sicurezza degli articoli in vetro in cucine commerciali particolarmente trafficate.

## ES **Instrucciones para el cuidado de la cristalería**

Cuidar de la cristalería en una cocina comercial requiere especial atención para asegurar durabilidad y seguridad. A continuación encontrarán algunas sugerencias:

### **Limpieza**

1. Preaclarado: Aclare la cristalería inmediatamente después del uso para evitar que los residuos se sequen.
2. Uso de lavaplatos comerciales: Coloque la cristalería en el estante superior para evitar daños. Use un ciclo delicado y evite altas temperaturas que puedan causar choques térmicos.
3. Lavado a mano: Para los productos más delicados, use agua tibia y detergente suave. Evite estropajos o cepillos abrasivos

### **Secado**

1. Secado al aire: Permita que la cristalería se seque al aire en un estante diseñado para cristalería para evitar marcas de agua.
2. Evitar trapos: El uso de trapos puede dejar pelusilla y aumentar el riesgo de rotura.

### **Almacenamiento**

1. No apilar: Apilar puede causar tensión y rotura. Use portadores o estantes para cristalería diseñados para un almacenamiento seguro
2. Inspección habitualmente: Compruebe en busca de grietas y astillado para evitar lesiones y contaminación.

### **Consejos generales**

1. Cambios de temperatura: Evite los cambios de temperatura repentinos para evitar la formación de grietas.
2. Manipular correctamente: Proporcione formación al personal para que aprendan a manipular la cristalería con cuidado, especialmente al cargar y descargar los lavaplatos.

### **Cristalería para bebidas calientes**

1. Precalentar: Antes de verter líquidos calientes, precaliente siempre la cristalería.
2. Temperatura: Evite verter agua hirviendo directamente en la cristalería. Use solamente cristalería diseñada específicamente para líquidos calientes.

Seguir estas directrices le ayudará a mantener la calidad y la seguridad de su cristalería en una cocina comercial ajetreada.