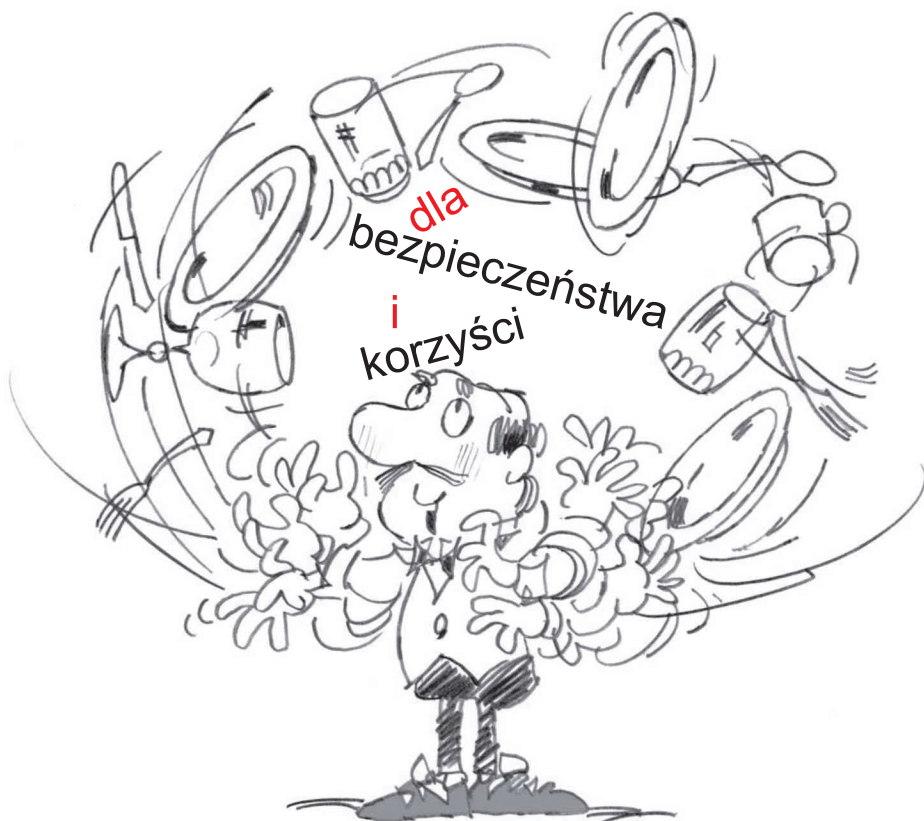


właściwe użytkowanie szkła



Informacje ogólne

Właściwe użytkowanie szkła dla bezpieczeństwa i korzyści

Jednym z najważniejszych narzędzi w restauracjach i barach, stosowanych do prezentacji potraw i napojów jest właściwie dobrane szkło. By przedłużyć żywotność szkła, należy pamiętać o pewnych zasadach jego użytkowania . Ma to ogromne znaczenie, gdyż w ten sposób eliminujemy stłuczki i inne uszkodzenia, co przekłada się na wyższą wydajność pracy kelnerów czy barmanów i zmniejszenie liczby przypadków okaleczenia. Wskazówki zawarte w tym mini przewodniku powstały po to, aby poprawić sposób obchodzenia się ze szkłem poprzez zredukowanie najbardziej powszechnych przyczyn uszkodzeń - szoku mechanicznego i termicznego.



Szok termiczny

O szoku termicznym mówimy, gdy szkło doświadcza nagłej zmiany temperatury. Szkło przejmuje temperaturę otoczenia zewnętrznego, jest słabym przewodnikiem ciepła, dlatego nagłe zmiany temperatury

powodują napięcie materiału, a w konsekwencji stłuczkę. Na przykład: szklanka wewnątrz której jest lód, nie może być umieszczona w zmywarce; zimna woda lub lód nie może być umieszczony w gorącej lub ciepłej szklance. We wszystkich przypadkach szkło musi osiągnąć temperaturę pokojową, zanim będzie miało kontakt z innym środowiskiem. Im większa grubość szkła i jego ciężar, tym potrzeba więcej czasu. Pęknięcia, które są rezultatem szoku termicznego zazwyczaj wynikają z wyszczerbień powodowanych przez uderzenia mechaniczne, które wzmagają ryzyko stłuczki.



Szok mechaniczny

Szok mechaniczny, w przypadku szkła, jest bezpośrednim rezultatem kontaktu z innym przedmiotem, takim jak np. łyżka, dystrybutor do piwa, inna szklanka lub porcelanowe

naczynie. Ten rodzaj kontaktu może spowodować mikroskopijne uszczerbienia, niewidoczne dla oka, niemniej jednak powodujące osłabienie szkła i czyniące je bardziej podatnym na stłuczki powodowane uderzeniem lub szokiem termicznym.

Ogólne uwagi dotyczące użytkowania szkła:

- utrzymuj odpowiednie stany szkła w swoim lokalu, aby unikać sytuacji, kiedy szkło wyjęte ze zmywarki od razu jest używane.
- sprawdzaj temperaturę, na jaką została nastawiona zmywarka.
- wymieniaj zniszczone szczotki do czyszczenia szkła.
- nigdy nie umieszczaj zimnej wody lub lodu w ciepłej lub gorącej szklance.
- używaj w zmywarkach koszy do szkła.
- wycofuj z użytku uszkodzone szkło.



Pamiętaj

Pamiętaj, że pierwszym powodem uszkodzeń szkła w gastronomii jest jego nieprawidłowe użytkowanie! Szkło jest jednym z najtwardszych materiałów znanych człowiekowi. Choć jest bardzo mocne, jak na ironię, jest także bardzo delikatne, jeśli poddane zostaje działaniu specyficznych czynników. Wiele z czynników zewnętrznych, które osłabiają szkło, jest niestety powszechnych w gastronomii.

Dlatego ważne jest, by pamiętać o kilku zasadach!

Nigdy nie umieszczaj w szklance lodu za pomocą innej szklanki.



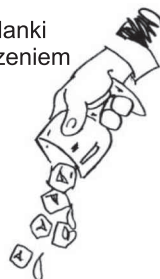
Zawsze używaj plastikowej szufelki.



Zawsze ogrzewaj szklanki ciepłą wodą jeśli zamierzasz podawać gorące napoje.



Zawsze opróżniaj szklanki z lodu przed umieszczeniem ich w zmywarce.



Pamiętaj, aby wszelkie uszkodzone, czy wyszczerbione szklanki wycofywać z użytku.



Importer:

TOM-GAST

Profesjonalna strona kuchni...

Sprawdź na
www.tomgast.pl
dostępność szkła Libbey
u regionalnych dystrybutorów

Zapoznaj się z naszymi broszurami na temat szkła

