Patina bianca bicchieri: 4 soluzioni facili per farli brillare

TEMPO: 15 MINUTI | DIFFICOLTA: FACILE | FONTE: FACILE.BIZ



Immagine generata con supporto AI - Trasparenza Reg. UE 2024/1689 (Fonte: FACILE.BIZ)

S COSA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

I tuoi calici escono opachi dalla lavastoviglie? Scopri la guida completa per rimuovere la patina bianca bicchieri e prevenire i depositi di calcare o la corrosione del vetro con metodi pratici.

D TABELLA DI PRONTO INTERVENTO GUASTI

Anomalia: Bicchieri opachi e ruvidi al tatto con patina bianca
- Causa: Deposito di calcare dovuto ad acqua dura, mancanza di sale rigenerante o errata regolazione dell'addolcitore
- Soluzione: Riempire il serbatoio del sale, aumentare la regolazione dell'addolcitore ed eseguire un lavaggio di ripristino con acido citrico.

Anomalia: Patina opaca con riflessi iridescenti non removibile con aceto
- Causa: Corrosione del vetro dovuta a temperature troppo elevate e sovradosaggio di detersivo aggressivo
- Soluzione: Il danno è permanente. Per i futuri lavaggi, ridurre la temperatura sotto i 50°C, diminuire il detersivo e lavare a mano i calici delicati.

Anomalia: Gocce bianche essiccate e aloni trasparenti sulle pareti del vetro
- Causa: Mancanza di brillantante o dosatore impostato su un livello troppo basso
- Soluzione: Rabboccare la vaschetta del brillantante e aumentare di una tacca il regolatore dell'erogazione.

T TRUCCHI DEL PRO: IL CONSIGLIO SALVA-TEMPO

Effettua una volta al mese un lavaggio a vuoto ad alta temperatura versando 150g di acido citrico direttamente sul fondo della vasca: eliminerai il calcare nascosto nei condotti e risolverai all'origine i problemi di opacità delle stoviglie.

E ERRORI COMUNI DA EVITARE

- Versare l'aceto nella vaschetta del brillantante: l'acidità prolungata può deteriorare le guarnizioni in gomma dell'elettrodomestico.
- Ignorare la regolazione della durezza dell'acqua confidando solo nelle pastiglie multifunzione.
- Lavare calici di cristallo raffinati ad alte temperature superiori ai 60°C.