Macchie sui Bicchieri in Lavastoviglie: 4 Soluzioni in una Guida Facile

TEMPO: 20 MINUTI | DIFFICOLTA: FACILE | FONTE: FACILE.BIZ

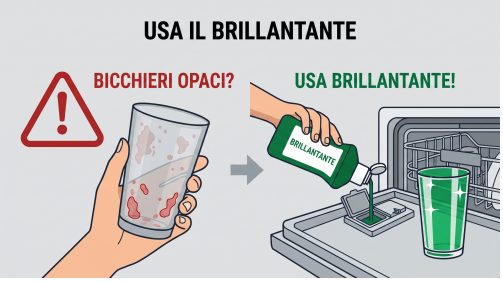


Immagine generata con supporto AI - Trasparenza Reg. UE 2024/1689 (Fonte: FACILE.BIZ)

S COSA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

Scopri come dire addio alle fastidiose macchie sui bicchieri lasciate dalla lavastoviglie. Una guida pratica con diagnosi, trucchi naturali e consigli d'uso per vetri sempre trasparenti e brillanti.

D TABELLA DI PRONTO INTERVENTO GUASTI

Anomalia: Patina bianca farinosa che si rimuove facilmente strofinando con un panno e aceto.
- Causa: Accumulo di calcare dovuto a mancanza di sale rigenerante o errata regolazione dell'addolcitore.
- Soluzione: Ricaricare il serbatoio del sale, regolare l'addolcitore sulla durezza reale dell'acqua ed eseguire un lavaggio a vuoto con acido citrico.

Anomalia: Vetro opaco o iridescente che resta opaco anche dopo essere stato trattato con aceto.
- Causa: Corrosione del vetro (etching) provocata da temperature troppo elevate e detersivi aggressivi.
- Soluzione: Impostare programmi delicati (max 50°C), dosare meno detersivo ed evitare di lavare cristalli di pregio ad alte temperature.

Anomalia: Aloni a forma di goccia essiccata o cerchi opachi sui bordi dei calici.
- Causa: Dosaggio insufficiente del brillantante o fase di asciugatura inefficace.
- Soluzione: Aumentare il livello del dosatore di brillantante di un punto e aprire lo sportello a fine ciclo per far evacuare il vapore.

Anomalia: Puntini opachi o patine unte sparse sulla superficie del vetro.
- Causa: Filtri dell'elettrodomestico intasati o fori dei bracci lavanti ostruiti da residui di cibo.
- Soluzione: Smontare e lavare i filtri sotto acqua corrente e liberare i fori degli irroratori con uno stuzzicadenti.

T TRUCCHI DEL PRO: IL CONSIGLIO SALVA-TEMPO

Aggiungi un cucchiaio di acido citrico direttamente sul fondo del cestello insieme al normale detersivo: agirà come sequestrante del calcare potenziando la brillantezza ad ogni lavaggio.

E ERRORI COMUNI DA EVITARE

- Lavare i calici da degustazione in cristallo con i programmi intensivi da 65°C o 70°C.
- Ignorare la spia del sale pensando che le pastiglie multifunzione 3-in-1 siano sufficienti per acque molto dure.
- Lasciare lo sportello della lavastoviglie completamente chiuso a fine ciclo trattenendo tutta la condensa calda.