

# Gläseroberflächen

## Allgemeine Informationen

Glas bietet sich hinsichtlich seiner leichten Reinigung und seiner Grossflächigkeit an, als Küchenrückwand verwendet zu werden. Dabei sind die physikalischen Eigenschaften des Glases zu berücksichtigen. Glas ist ein spröder Werkstoff und hat eine relativ geringe Temperaturwechselbeständigkeit. Bleibt z.B. die Kante kalt, während sich der darüber liegende Teil aufheizt, entstehen an der Kante Zugspannungen, die zum Glasbruch führen können. Aus diesem Grunde muss der Abstand zwischen der Kochplatte und den darauf befindlichen Pfannen und Töpfen zur Glaswand ausreichend gross sein, um eine Abstrahlung oder Berührung von dem heissen Material zur kalten Glasscheibe zu vermeiden. Deshalb sollte auch vermieden werden, dass heisser Dampf an die Scheibe gelangt. Thermisch vorgespannte (ESG), bzw. teilvorgespannte (TVG) Gläser haben eine höhere Temperaturwechselbeständigkeit, die einen Glasbruch als Folge örtlich unterschiedlicher Temperaturbelastung ausschliesst. Solche Gläser sind teurer als Floatglas und haben eine längere Lieferzeit.

## Reinigung und Pflege

Die Reinigung der Gläser kann mit einem handelsüblichen Crème-Reiniger (z.B. «Cif») oder Zitronenstein und mit einem Mikrofasertuch erfolgen. Nur der für Glas geeignete Typ von Reinigungsschwämmen einsetzen (mit blauem oder weissem – niemals grünem – Vlies). Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde Mittel. Kalkflecken können mit Kalkentferner, Essig oder Zitronenstein (diese 2–3 Minuten einwirken lassen) entfernt werden. Um Kalkrückstände zu vermeiden, ist die Oberfläche nach der Reinigung zu trocken.