



1 Arbeitsplatz beim Spülen mit der Hand

Sicherheitshinweis
 Damit sich niemand verletzt, scharfe Messer einzeln abspülen und niemals im Spülbecken liegen lassen.

Spülen mit der Hand

Große Pfannen und Töpfe oder wertvolle Kristallgläser werden im Privathaushalt mit der Hand abgewaschen. Im Gastgewerbe werden manche Gegenstände auch von Hand gespült, z. B. große Schneidbretter in der Küche oder Gläser am Getränkebuffet.

Um ein gutes Spülergebnis zu erzielen, sind vor dem Spülen einige vorbereitende Arbeiten zu erledigen, z. B.:

- Essensreste entfernen und grobe Verschmutzungen mit Wasser abspülen,
- Geschirr sortieren und rechts neben dem Spülbecken stapeln **1**,
- Töpfe und fettige Pfannen mit Wasser einweichen.

AUFGABE Warum wird Geschirr in folgender Reihenfolge gespült: Glas, Porzellan, Bestecke, Töpfe und Pfannen?

Nach dem Vorbereiten wird in folgender Reihenfolge gespült:

