



Tipps und Tricks zur Pflege von Besteck

1. Feinfilter in den Wasserzulauf Ihrer Spülmaschine einbauen.
2. Keine rostenden Teile in der Maschine spülen.
3. Verschmutzte Besteckteile vor dem Spülen in klarem, warmen Wasser lagern (Besteck muss komplett vom Wasser bedeckt sein)
4. Besteck möglichst stehend in Besteckköchern spülen. Bei der Benutzung von Kleinteilen diese nicht überladen.
5. Zusammenklebende Besteckteile vor dem Spülen trennen.
6. Messer beim Spülen von anderen Besteckteilen trennen.
7. Messer mit der Klinge nach oben stehend spülen.
8. Löffel und Gabeln unsortiert spülen.
9. Möglichst Flüssigreiniger verwenden-wenn Pulverreiniger dann niemals direkt über das Besteck streuen.
10. Unter-wie Überdosierung des Reinigers vermeiden.
11. Keine sauren Reiniger verwenden.
12. Besteck nicht polieren sondern nachspülen.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Erklärung zu 1 und 2 :

Ein Feinfilter im Wasserzulauf Ihrer Spülmaschine verhindert, dass Rostpartikel aus den Leitungen in die Spüllauge gelangt und Fremdstoffe an Ihrem Besteck verursacht. Auch Spülkörbe sollten regelmäßig auf Roststellen überprüft werden. Vorsicht mit Metalltopfkratzern-Verwendung vermeiden.

Erklärung zu 3 :

Je länger das Besteck trocken in verschmutztem Zustand gelagert wird desto stärker kann die Schädigung durch Speisereste (Belüftungskorrosion) ausfallen und desto schwieriger ist die Reinigung (durch Antrocknung).

Erklärung zu 4 :

Die Besteckteile müssen von oben und unten mit Wasser erreicht werden können, damit eine optimale Reinigung gewährleistet ist.

In Besteckköchern können die Besteckteile stehend gespült werden.

Erklärung zu 6 :

Messerklingen bestehen aus Chromstahl, nur so kann eine ausreichende Härtung erreicht werden (Schneidfähigkeit).

Das Zusammentreffen mit Besteckteilen aus Chromnickelstahl (Gabeln, Löffel) kann auf den Messer von anderen Besteckteilen getrennt werden.

Erklärung zu 12 :

Polieren mit Mehrzwecktüchern ist nicht hygienisch. Durch den Kontakt mit dem Mehrzwecktuch wird das Besteck wieder verschmutzt.

Spültechnik

Gewerbliche Geschirrspülmaschinen z.B. von Winterhalter sind zur Reinigung der Besteckteile geeignet.

Nachpolieren ist unnötig bei Einsatz einer Winterhalter Besteckspülmaschine. Die Bestecke werden dabei mit heißem (85 Grad) Wasser nachgespült und trocken fleckenfrei ab.

Bei relativ geringen Spülaufkommen können die Besteckteile auch in Gläserspülmaschinen mit entsprechender Wasseraufbereitung nachgespült werden.

Wasseraufbereitung

Damit das Besteck fleckenfrei trocknet, muss das Wasser frei von Mineralien und Salzen sein.

Die optimale Methode der Wasseraufbereitung hängt ab von der Situation vor Ort

Wasser

Bei sehr hohem Chloridgehalt (höher als Trinkwasserverordnung genehmigt) Ihres Leitungswassers wird die Oberfläche der Bestecke angegriffen.

In diesem Fall ist Vollentsalzung (Wasseraufbereitung) zu empfehlen. Sie reduziert den Chloridgehalt des Wassers

Vorsicht

Magnetabnehmer (Großküchen, GV) können die Oberfläche (Schutzschicht) der Besteckteile zerstören.