

Material & Pflege von edlen Bestecken

Mit ein bisschen Pflege haben Sie über längere Zeit viel Freude an Ihrem Besteck.
Alle Bestecke sind spülmaschinenfest.

Bestecke aus rostfreiem Edelstahl sind pflegeleicht und behalten ihr schönes Aussehen, wenn folgendes beachtet wird:

- Die Teile sollten nach Gebrauch möglichst sofort gespült oder zumindest unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Nie längere Zeit ungereinigt lassen, da sonst durch Speisesäuren die Gefahr der Fleckenbildung besteht.
- Wasserflecken sollten möglichst sofort mit einem weichen Tuch entfernt werden.

Bestecke mit Dekorvergoldung empfehlen wir von Hand zu spülen.

Eventuelle Schäden durch den Einsatz einer Spülmaschine können Sie weitgehend vermeiden, wenn Sie folgende Hinweise beachten:

1.) Richtiges einordnen der Bestecke!

Gleichartige Teile nicht zusammen, sondern gemischt mit den Griffen nach unten in den Besteckkorb stellen.

2.) Behandlung nach dem Spülvorgang!

Besteckteile bitte möglichst bald nach dem Spülgang aus der Maschine entnehmen und bei Bedarf abtrocknen.

3.) Behandlung bei Fleckenbildung!

- a.) Bei Edelstahl –Bestecken!** Mit einem weichen Tuch und einem geeignetem Metallputzmittel die Teile abreiben oder die Bestecke in eine Lösung aus 4 gehäuften Löffeln Zitronensäure und 1 Liter warmes Wasser tauchen. Danach klar spülen und gut abtrocknen.
- b.) Versilberte Bestecke!** Messerklingen wie oben beschrieben behandeln, alle übrigen Teile mit einem Silberputztuch oder –mittel abreiben.
- c.) Vergoldete Bestecke!** Hierfür nur ein weiches Tuch verwenden. Jedoch keine Silberputzmittel oder –Tücher benutzen, da sonst die Goldauflage beschädigt wird.

Materialerläuterung:

Bezeichnung 18/10 – Chrom – Nickel – Edelstahl

Bezeichnung 18/0 – Chrom - Edelstahl