

PFLEGEHINWEISE

Chromnickelstahl und Chromstahl

Bei Bestecken hängt die Spülmaschineneignung in erster Linie vom Ausgangsmaterial, in weiterer Folge von der Verarbeitung ab. Chromnickelstahl ist weitgehend rostfrei und gegen die im Haushalt üblicherweise vorkommenden Säuren beständig.

Einfacher Chromstahl wird zumeist für Besteck mit besonderem Einsatzbereich verwendet und eignet sich - obwohl mit „Edelstahl rostfrei“ bezeichnet - nicht für das maschinelle Spülen. Elektrochemische Vorgänge und aggressive Spülmittel können nämlich zu einer Korrosion führen.

Echtsilber- und versilberte Bestecke

Echtsilberne und versilberte Bestecke können im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch können sich auf der weichen Oberfläche leicht Kratzer bilden. Auch weisen wir darauf hin, dass das Spülmittel bei diesen Bestecken keine Zitronensäure enthalten darf. Probleme besonderer Art können sich bei alten Silber-Bestecken in Zusammenhang mit hohen Temperaturen in der Geschirrspülmaschine ergeben.

SO EINFACH MIT DER RICHTIGEN PFLEGE

Bestecke vor dem Spülmaschinenangang kurz abspülen, damit die kochsalz- und säurehaltigen Speisereste nicht einwirken können.

Waschmittel und Zusätze vorschriftsmäßig dosieren.

Richtige Einstellung der Wasserhärte im Geschirrspüler.

Bestecke immer unsortiert mit dem Griff nach unten, also „stehend“, in den Geschirrspüler geben, dies bewirkt eine bessere Reinigung.

Chromnickelstahl- und Chromstahl-Bestecke nie gemeinsam in den Besteckkorb geben, da Gefahr der Fremdstoffübertragung besteht.

Versilbertes und rostfreies Besteck nicht im gleichen Besteckkorb spülen.

Bestecke aller Art nie gemeinsam mit Aluminium, Knoblauchpressen, Teesieben, etc. reinigen, da Gefahr der Flugrostentwicklung in der Spülmaschine besteht.

Flugrost kann auch entstehen wenn in der Spülmaschine eine Roststelle vorhanden ist. Flugrost ist in der Geschirrspülmaschine nicht sichtbar!! Abhilfe, wenn sich Flugrost bereits gebildet hat: Geschirrspüler unter Zugabe eines Maschinenreinigers (erhältlich in jedem Supermarkt) leer durchlaufen lassen. Befallene Besteckteile mit Essig-Wasser-Lösung reinigen, danach erst wieder in die gereinigte Maschine geben.

Gleiche Besteckteile nicht bündeln, sondern z.B. Löffel, Gabel und Messer gemeinsam in den Besteckkorb geben, um eine besser Reinigung zu erzielen.

Edelstahlteile die aneinander liegen bzw. reiben (in der Bestecklade oder im Korb der Spülmaschine), können Kratzspuren aufweisen. Hochwertige Edelstahlbestecke für den Haushaltsbereich (besonders sandgestrahlte Ausführungen) sollten daher besonders sorgsam behandelt werden. Eine Reihe von Spülmaschinenherstellern bieten diesbezüglich Lösungen, wie „Besteckladen“ anstelle der traditionellen „Besteckkörbe“ an. Außerdem empfehlen wir bei der Aufbewahrung der Bestecke in der Bestecklade besonders sorgsam vorzugehen (einzeln einschichten)

Nach dem Spülen, Spülmaschine sofort öffnen und immer mit einem Geschirrtuch nachtrocknen (dies gilt auch für Gläser und Porzellan). Messerklingen trocken wischen, verhindert Kalkablagerungen. (Es gibt bereits Spülmaschinen am Markt, die automatisch eine Dampfabsaugung nach Ende des Spülvorgangs durchführen.)

Auch die hochwertigsten Edelstahlbestecke leiden, wenn mit den Zinken der Gabel, Drehbewegungen in der Löffellaffe durchgeführt werden (Spaghetti-Essen). Unser Tipp: Essen Sie Spaghetti wie die Italiener und benützen Sie den Teller zum Wickeln der Spaghetti.