Lacher
Für Ihren Erfolg beim Gast

besteck-information und pflegeanleitung

Chromnickelstahl 18/10 wird weltweit seit Jahren zur Fertigung hochwertiger Bestecke verwendet, da dieses Material Anforderungen erfüllt, die man speziell an gehobene Besteckqualität stellt.

Sicher erwarten Sie von einem hochwertigen Besteck, daß es auch nach längerem Gebrauch noch optisch makellos ist, das heißt ohne Rostflecken, ohne matte Stellen und ohne Verfärbungen.

Das Problem Nr. 1 ist das Spülen in der Spülmaschine!
Es können Verfärbungen auftreten, wobei es sich meist um einfache Wasserflecken handelt, die mit einem Tuch poliert werden können. Bei hartnäckigen Fällen kann man auch ein Pflegemittel* zur Hilfe nehmen.

Etwas problematischer ist das Auftreten des sogenannten Flugrostes. Winzige Rostpartikel von Töpfen und Pfannen, defekten Geschirrkörben oder aus dem Leitungsnetz setzen sich bevorzugt auf Messerklingen fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Auch diese Flecken sollte man sofort mit einem Pflegemittel* entfernen, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.

Weit gefährlicher als Verfärbungen ist der Lochfraß: Punktförmige Angriffe (Rost), die sich in den Stahl hinein fressen und auch durch Wischen und Scheuern nicht mehr zu beseitigen sind. Untersuchungen haben ergeben, daß Rost häufig auf einen zu hohen Chloridgehalt im Trinkwasser zurückzuführen ist, verstärkt durch Salz aus Speiseresten bzw. Klarspülmitteln. Vielfach steigt auch der Kochsalzpegel dadurch an, daß ein vorgeschalteter oder eingebauter Wasserenthärter nicht einwandfrei arbeitet oder die Gebrauchsanweisung für das Regenerieren des Enthärters nicht richtig befolgt wurde. Ebenso greifen Speisesäuren (aus Salatsaucen, Senf, Marinaden oder auch Obstspeisen) das Besteck an.

Obwohl nun Chromnickelstahl an sich rost- und säurefest ist, bleiben auch hochwertige Bestecke nur dann eine Zierde auf dem gedeckten Tisch, wenn Sie folgende **Reinigungs- und Pflegehinweise** beachten:

1. Grundsätzlich sollten alle Bestecke gleich nach dem Gebrauch gereinigt werden. Ein benutztes Besteck nicht mit anhaftenden Speiseresten liegenlassen, sondern, falls nicht gleich gespült wird, kurz mit heißem Wasser abspülen.

2. Nach dem Reinigen in der Spülmaschine die Teile gründlich abtrocknen, besonders die Messerklingen.

Der Grund: Wie oben beschrieben, sind in den Speiseresten Säuren enthalten, die, wenn sie länger auf Chromnickelstahl einwirken oder antrocknen, zu häßlichen Flecken oder sogar zu Lochfraß führen. Besonders betroffen hiervon sind die Messerklingen, die immer aus Chromstahl gefertigt sind (gleich welches Fabrikat bzw. Modell), damit die Schnittfestigkeit des Messers möglichst lange erhalten bleibt.

Bei einem 18/10-Hohlheftmesser ist das Messerheft aus Chromnickelstahl und die Klinge aus Chromstahl.
Der Grund: Nur Chromstahl ist hart genug, um als Messerklinge verarbeitet zu werden; die Legierung Chromnickelstahl ist zu weich.

Eine besonders gute Pflege ist deshalb bei den Messern erforderlich.

3. Die schonendste Reinigung für Bestecke ist immer noch das Spülen mit der Hand.
Die Besteckteile werden meist sofort nach dem Gebrauch gespült und abgetrocknet, Speisereste werden relativ rasch entfernt und auch der eigentliche Spülvorgang ist kurz und bedarf keiner aggressiven Mittel.

Lacher
Für Ihren Erfolg beim Gast

besteck-information und pflegeanleitung

Wir wissen natürlich auch, was Sie, lieber Kunde, spätestens an dieser Stelle denken: Spülen mit der Hand ist heutzutage in der Gastronomie meist nicht mehr realisierbar.

Deshalb hier einige wichtige **Tips für das Spülen in der Maschine**

1. Stellen Sie die Besteckteile immer mit dem Griff nach unten und den Gebrauchsteilen nach Oben in die Besteckkörbe. Der verunreinigte Teil der Bestecke kann so vom Wasserstrahl besser erreicht werden.

2. Räumen Sie die Besteckteile nie sortiert in den Besteckkorb, sondern mischen Sie die Teile. Denn Gleichförmige Besteckteile, wie Löffel, die sich leicht ineinander fügen, erschweren die Reinigung.
Der Wasserstrahl kann die verunreinigten Stellen nicht gut erreichen.

3. Die Einstellung der Spülmaschine, die richtige Dosierung des Spülmittels und des Klarspülers, ebenso wie die Wahl des geeigneten Regeneriersalzes sind eine entscheidende Grundlage bei der professionellen Reinigung Ihres Besteckes. Lassen Sie sich von einem Fachmann beraten! Dieser ist in der Regel in der Lage, Härtegrad und Eisengehalt des Wassers zu ermitteln.

4. Vermeiden Sie Kondenswasser nach dem Spülvorgang, indem Sie spätestens nach 10 Minuten die Tür Ihrer Spülmaschine öffnen oder das Besteck gleich nach dem Spülen aus der Maschine nehmen und abtrocknen. Ist die Maschine mit Frischlufttrocknung ausgestattet, dann ist dies nicht notwendig.
Denken Sie bitte daran: Auch Kondenswasser kann zur Fleckenbildung führen, da im Wasserdampf und in der feuchten Atmosphäre der Maschine noch Restpartikel der doch relativ aggressiven Spülmittel enthalten sind und sich auf den Besteckteilen ablagern. Auch der Chloridgehalt des Wassers (regional unterschiedlich) kann diese Fleckenbildung hervorrufen.

5. Spülen Sie das Besteck möglichst umgehend nach Gebrauch; das heißt, sammeln Sie es auch im Geschirrspüler nicht an.

6. Niemals Bestecke aus Chromstahl (Edelstahl rostfrei) oder Chromnickelstahl 18/10 mit versilberten Besteckteilen in der Spülmaschine mischen. Unterschiedliche Metalle können in Verbindung mit Geschirrspülmitteln zu chemischen Reaktionen führen.

7. Vermeiden Sie, daß Chromstahl- und Chromnickelstahl-Bestecke in Berührung kommen, da die unterschiedlichen Materialien durch chemische Reaktionen blaue `Spülflecken` erzeugen, die nur schwer zu entfernen sind. D.h. Niemals Messer und andere Chromnickelstahl-Besteckteile in ein Spülabteil geben, da jede Messerschneide aus Chromstahl ist.

Bitte beachten Sie, daß der für Bestecke „Edelstahl rostfrei“ verwendete Chromstahl erst durch die Bearbeitung der Oberfläche „Rostfrei“ wird.
Eine einwandfreie Oberfläche ist die Voraussetzung, daß es so bleibt. Bei unsachgemäßer, sprich „grober“ Behandlung, wird diese beschädigt und erleichtert aggressiven Mitteln, ihr zerstörerisches Werk zu verrichten.

WICHTIG:
Chromstahl ist zum Chromnickelstahl-Besteck eine preisgünstige Alternative. Allerdings ist die Beachtung der vorstehenden Punkte noch wichtiger, da Chromstahl erheblich anfälliger ist als Chromnickelstahl. Bei hoher Kalkhaltigkeit des Wassers ist in jedem Falle dem Chromstahlbesteck ein Chromnickelstahlbesteck vorzuziehen.

Lacher
Für Ihren Erfolg beim Gast

Besteck-Information und Pflegeanleitung

Grundsätzliche Tips bei der Besteckreinigung

- Bitte verwenden Sie immer einen Schwamm oder ein weiches Tuch zum Reinigen.
- Trennen Sie Edelstahl und Silber

Behandlung von Oberflächenveränderungen

- Bei leichter Fleckenbildung genügt meist schon das Eintauchen in eine Zitronensäurelösung.
- Bei hartnäckiger Fleckenbildung verwenden Sie bitte ein Pflegemittel*.
- Haben sich Verfärbungen (Regenbogenschattierungen) gebildet, entfernen Sie diese am besten mit Wiener Kalk oder einem Besteck-Pflegemittel.
- Flugrost sofort entfernen!!

Wir hoffen, Ihnen hiermit eine kleine Hilfe an die Hand gegeben zu haben.