

8 Tips zur Pflege Ihres Bestecks und zur Verhütung von Flecken und Korrosion auf Messerklingen

Das Spülen von Besteck in der Maschine ist wesentlich aggressiver, als die Reinigung von Hand, vor allem wird nicht mehr Stück für Stück trocken gerieben. Stark wirksame Waschmittel, stundenlanges Verbleiben des Bestecks im Geschirrspüler, Langzeiteinwirkung der Chemikalien bei hohen Temperaturen usw., sind einige der vielen Ursachen, die zu Fleckenbildung oder gar Korrosion auf Messerklingen führen können.

Bei Beachtung nachfolgender Empfehlungen werden jedoch Ihre Messerklingen in der Geschirrspülmaschine keinen Schaden nehmen:

1. Bestecke nie schmutzig liegenlassen, sondern sofort nach Gebrauch unter fliessendem Wasser kurz abspülen. So können die kochsalz- und säurehaltigen Rückstände der Speisereste nicht einwirken.
2. Versilbertes und rostfreies Besteck darf nicht gemischt im gleichen Besteckabteil gespült werden.
3. Die Messer sind in einen gesonderten Korb zu stellen. Damit wird der Kontakt von Stahl mit Silber vermieden.
4. Messerklingen, Löffellaffen und Gabelzinken immer nach oben, also Griffe nach unten einordnen, damit das Besteck besser gespült wird und das Spülwasser leichter ablaufen kann.
5. Griffe aus Kunststoff werden in der Spülmaschine durch die hohen Temperaturen sehr stark belastet. Oft zeigen sie daher nach kurzer Zeit eine matte Oberfläche.
6. Auch Holzgriffe werden in der Spülmaschine zu stark beansprucht. Sie können quellen und daher Risse, Formverzug oder eine raue Oberfläche entwickeln. Wir empfehlen Ihnen die Reinigung von Hand, und die gelegentliche Pflege der Holzgriffe mit Speiseöl.
7. **Pulver und Entkalker vorschriftsgemäss dosieren**, nur Markenprodukte verwenden. Der **fachmännischen Wartung und Servicekontrolle** der Maschine ist Beachtung zu schenken, gemäss Vorschrift des Herstellers.
8. Sofort nach Ablauf des Geschirrspülprogrammes Bestecke aus der Maschine nehmen und dieselben nach Möglichkeit abreiben. **Messerklingen kontrollieren und eventuell zurückgebliebene Wasserflecken sofort entfernen**, sofern notwendig mit einem guten Metallputzmittel. **Feuchtes Besteck nie in der geschlossenen Maschine belassen.**