



PFLEGEANLEITUNG FÜR TAFELBESTECK

Bestecke aus rostfreiem Edelstahl sind pflegeleicht und behalten 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. Dies in besonderem Maße bei den empfindlichen Messerklingen.

Wir empfehlen daher Handspülung. Bestecke mit Dekorvergoldung sollten grundsätzlich von Hand gespült werden.

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 bunt gemischt mit den Griffen nach unten in den Besteckkorb stellen. Allerdings Edelstahl-Bestecke von versilberten oder vergoldeten Teilen getrennt halten!

2. Behandlung nach dem Spülvorgang

Besteckteile sofort der Maschine entnehmen und mit einem weichen Tuch nachpolieren, besonders die Messerklingen!

3. Behandlung bei Fleckenbildung

- **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.
- **Bei versilberten Bestecken** die Messerklingen wie oben beschrieben

behandeln, alle übrigen Teile mit einem Silberputztuch oder –Mittel abreiben.

- **Bei vergoldeten Bestecken** nur ein weiches Tuch verwenden