



...Qualität in kultiviertem Design!

Mulde 14
D-75239 Eisingen
Fon 0 72 32 - 89 63
Fax 0 72 32 - 8 14 95
e-mail: Solex@solex.de
Internet: www.solex.de

Besteckinformation und Pflegeanleitung

Hinweise zu den Materialien

1. Edelstahl 18/10

Für die meisten unserer Bestecke verwenden wir Edelstahl 18/10. Diese Zahl steht für die hochwertige Legierung aus 18 % Chrom, 10 % Nickel, 71 % Feineisen und 1 % Kohlenstoff.

Neben ihrem edlen Aussehen bieten Edelstahl-Bestecke eine ganze Reihe von praktischen Vorzügen.

Die wichtigsten Vorzüge:

- Sie sind rostfrei – wegen ihres hohen Chromanteils
- Sie sind beständig gegen Speisesäuren – dafür sorgt der Nickel-Anteil.
- Sie sind hygienisch, geschmacksneutral und lassen sich problemlos in der Spülmaschine reinigen.

2. 18 % Chromstahl

Eine preisgünstige Alternative zum 18/10 Edelstahlbesteck ist das Chromstahlbesteck.

Es besteht zu 18 % aus Chrom, 81 % Feineisen und 1 % Kohlenstoff.

Es eignet sich speziell für Kantinen und Cafeterias, d. h. im Besonderen für Großverpfleger.

Chromstahlbesteck ist magnetisch und deshalb für magnetische Fließbandabhebung geeignet.

Es ist stabil, kratz- und abriebfest.

Allerdings ist es anfälliger für Fleckenbildung, d. h. bei besonders kalkhaltigem Wasser raten wir von Chromstahlbesteck ab. Weiterhin muss besonders auf einwandfreie Trocknung nach dem Spülvorgang geachtet werden.

3. 60 bzw. 90 Gramm versilbert

Wie der Begriff schon sagt:

versilberte solex Bestecke tragen eine Silberschicht auf einer Grundlage aus 18/10 Edelstahl.

Die Versilberung erfolgt in mehreren, aufwendigen Arbeitsgängen im galvanischen Bad, wobei sich eine Feinsilberschicht unlösbar mit dem Grundmetall verbindet.

Alle Besteckteile sind mit 60 oder 90 g Versilberung erhältlich.

Allgemeine Hinweise

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

Ein solches Besteck sollte auch nach längerem Gebrauch noch optisch in Ordnung sein, das heißt ohne Rostflecken, ohne matte Stellen und ohne Verfärbungen.

Aber: Bei nicht sachgemäßem Spülen in der Spülmaschine kann es zu Problemen kommen...

Es können Verfärbungen auftreten, wobei es sich meist um einfache Wasserflecken handelt, die mit einem Tuch wegpoliert werden können. Bei hartnäckigen Fällen kann man auch ein Pflegemittel zu Hilfe nehmen.

Etwas problematischer ist das Auftreten des so genannten 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 einfressen 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.

Pflegehinweise

Obwohl nun Chromnickelstahl an sich rost- und säurefest ist, bleiben auch hochwertige Bestecke nur dann einwandfrei, 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 Flecken oder sogar zu Lochfraß führen. Besonders betroffen hiervon sind die Messerklingen, die aus Härtergründen immer aus Chromstahl gefertigt sind (gleich welches Fabrikat bzw. Modell).
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 rasch entfernt und auch der eigentliche Spülvorgang ist kurz und bedarf keiner aggressiven Mittel. Natürlich ist diese Lösung praxisfern.

Wichtige Tipps 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 18/0 oder Chromnickelstahl 18/10 mit versilberten Besteckteilen in der Spülmaschine mischen. Unterschiedliche Metalle können in Verbindung mit Geschirrspülmitteln zu chemischen Reaktionen führen.
7. Weiterhin sollten auch Chromstahl- und Chromnickelstahl-Bestecke nicht in Berührung kommen, da durch die unterschiedlichen Materialien chemische Reaktionen blaue „Spülflecken“ erzeugen, die nur schwer zu entfernen sind. D. h. Messer (aus Chromstahl) und andere Chromnickelstahl-Besteckteile sollten Sie nicht in ein Spülabteil geben.

Behandlung von Oberflächenveränderungen

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