

Skötselråd Robert Welch bestick.

Vi är stolta över att kunna presentera bland det bästa i bestick väg ifrån Robert Welch i design och kvalitet. Men även om det är toppkvalité så behöver även dessa bestick lite kärlek ibland.

Vad är rostfritt stål?

Robert Welch är tillverkat i det bästa tänkbara kvalitén av rostfritt stål. Skedar och gafflar är tillverkat i 18/10 rostfritt stål. Knivar är tillverkade i 13/0 rostfritt stål bladet är härdat för att skärpan i kniven ska förbli vass. Rostfritt stål menas egentligen "förlänger nedbrytningen av stålet"

Så det är ett par saker som du bör veta för att ta hand om dit bestick på bästa sätt.

Handdisk rekommenderas för alla bestick!

1. Skölj besticken från alla matrester direkt efter måltiden
2. Diska noggrant i varmt vatten med diskmedel med diskborste eller disksvamp.
3. Blötlägg inte besticken i vatten en längre tid.
4. Torka besticken direkt efter när du diskat färdigt.

Om du inte diskar för hand utan använder diskmaskin använd allt i en tablett när du diskar och en Micro fiberduk för att torka och polera besticken.

Svarta handtag på bestick

Ibland händer att mineraler av olja har lagts på besticken för att bevara färgen. Ta bort eventuell olja före användning.

I diskmaskinen:

1. Läs manualen så att din diskmaskin är inställd på hårdheten på vattnet i ditt område.
2. Se till att du alltid har rätt salt och sköljmedel i maskinen.
3. Skölj av besticken från matrester innan du sätter dom i diskmaskinen.
4. Placera besticken i korgen så att dom inte står packade så att vatten kan skölja igenom.
5. Diska inte rostfria bestick med andra produkter av annat stål det kan ge märken på besticken.
6. Undvik att använda diskmedel med citronsyra det kan ge märken på besticken
7. Undvik att använda korta program och låg värma när diskar dina bestick.
8. Undvik längre skolprogram
9. För bästa resultat ta besticken när diskmaskinen är färdig och torka med fiberduk om det behövs. Detta är extra viktigt när det gäller knivar då dessa inte innehåller någon nickel och är mera känsliga för fukt.

Förstå dom olika märken som kan uppstå på bestick.

Regnbåge blå ringar. Där finns olika anledningar varför dessa märken uppstår. Det kan vara för att diskmedlet inte har sköljts av ordentligt eller kontakt med väldigt kryddig (Spice) mat. Som det är hög syra i.

Punktfrätning: Är mest typiskt för knivar som är gjorda av speciellt härdat stål (utan nickel). Naturligt salt och syror som finns i mat som lämnat odiskade för en längre period. Punktfrätning kan också bero på salt användning när man diskar.

Rost märken: Rostfritt stål kan inte rosta, men det kan få märken av rost från andra produkter i diskhon eller diskmaskinen som t.ex. gjutjärn silver, silver pläterat, stål ull eller icke rostfritt stål saker på en produkt.

Kalkstreck kan uppstå om du har hårt vatten och det lämnas blött på besticket.

Hur tar man bort eventuella märken på sina bestick.

Om man följer våra råd på listan så ska du inte få några märken på dina bestick. Men om olyckan ändå är framme så gör du följande.

Efter handdisk, torkar du ditt bestick med en rengöringskräm fri från metalliska ämnen med en mjuk duk.

Undvik borstar eller rengöring med grova medel som kan repa ditt bestick.

Lycka till med ditt Bestick!