

## Pflegetipps fürs Besteck

Damit Ihr Besteck lange gepflegt aussieht, sollten Sie die folgenden Tipps beachten. Für die Pflege des Bestecks ist vor allem die Materialzusammensetzung wichtig. Es sind folgende Varianten erhältlich:

- Hochwertiges Chromnickelstahl-Besteck, Kennzeichnung 18/8 oder 18/10
- Chromstahl-Besteck mit "rostfrei" oder "inox" gekennzeichnet
- Echtsilber-Besteck mit Stempelung 925 oder 800
- Versilbertes Besteck

### Wenn Sie Ihr Besteck in der Spülmaschine reinigen möchten, beachten Sie bitte folgende Pflegehinweise:

- Die Gebrauchsanleitung der Spülmaschine ist einzuhalten, insbesondere die Dosierung von Reinigungsmittel und Klarspüler sowie die regelmäßige Nachfüllung von Regeneriersalz. Verwenden Sie ausschließlich Markenspülmittel, die aktiven Silberschutz versprechen und die in Test-Ergebnissen als gut bewertet worden sind.
- ( vgl. Stiftung Warentest Heft 8 von August 2005 )
- benutzte Besteckteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum ungespült bleiben, da Speiserückstände das Material angreifen können. Dies gilt insbesondere für Klingenstahl durch Kochsalz und säurehaltige Rückstände, daher zumindest die Klingen nach Gebrauch unter laufendem Wasser vorspülen.
- Silber- bzw. versilbertes Besteck und rostfreies Besteck nicht in das gleiche Besteckabteil einsortieren. Ebenso die Messer in einen gesonderten Korb stellen, um den Kontakt von Stahl mit Silber zu vermeiden.
- Messerklingen, Löffellaffen und Gabelzinken immer nach oben, also Griffe nach unten einordnen, damit das Besteck besser gespült wird und das Spülwasser leichter ablaufen kann.
- Möglichst bald nach Ende des Spülprogramms die Besteckteile entnehmen, gegebenenfalls kontrollieren und nachreiben. Vereinzelt auftretende Wasserflecken und Fremd-Rost vor allem an Messerklingen – sofort entfernen, sofern notwendig mit einem guten Metallputzmittel.
- Spülung von Hand oder Maschine kann nicht ausschließen, dass sich gelegentlich Silberteile über einen längeren Zeitraum verfärben – durch säure- oder schwefelhaltige Verbindungen in Speisen und der Luft. Generell gilt : Häufiges Benutzen erspart das Putzen ! Sollte dennoch eine Verfärbung eingetreten sein, kann diese ohne größeren Aufwand mit im Handel erhältlichen Silberpflegemitteln beseitigt werden.
- Beim Abwasch von Hand Besteck nie mit Stahlwatte, kratzenden Schwämmen oder aggressiven Putzmitteln reinigen.
- **Flugrost auf Chromnickelstahl:**  
Flugrost auf Chromnickelstahl entsteht, wenn im gleichen Spülgang als "rostfrei" deklarierte Metallteile von Rüstmesser etc. mitgewaschen werden oder feuchtes Besteck in der geschlossenen Maschine stehen bleibt. Es ist somit kein Materialfehler. Auch Beschädigungen an den Besteckkörben der Maschine oder rostende Schrauben von Töpfen können Flugrost verbreiten. Flugrost entfernen Sie am besten sofort mit einem weichen Lappen. Bei hartnäckigen Flecken reinigen Sie es mit einem speziellen Edelstahl- Putzmittel. Aus nicht entfernten Flugrost-Rückständen können dauerhafte Beschädigungen entstehen.

(Quelle Text : Reiner-Bestecke, Interio)

Weitere nützliche Hinweise fanden wir unter :[www.siemens-hausgeraete.de](http://www.siemens-hausgeraete.de)

Rubrik : Services – Selbsthilfe – Geschirrspüler.