

Wat u over bestek moet weten!

In de gastronomie worden tegenwoordig hoofdzakelijk twee verschillende soorten bestek gebruikt:

■ Bestek uit chroomstaal 18/0

Deze staalsoort bevat 18% chroom.

Door het ontbreken van nikkel is dit bestek over het algemeen niet afwasmachinebestendig. Dit bestek moet na het drogen in de afwasmachine, met een doek die niet pluist, droog nagewreven worden.

Bestek uit chroomstaal is door de lage prijs bijzonder voordelig.

■ Bestek uit chroomnikkelstaal 18/10

Bestek uit chroomnikkelstaal 18/10 bevat 18% chroom en 10% nikkel.

Door het aandeel nikkel is het bestek onbepaald afwasmachinebestendig en het is bijna honderd procent beschermd tegen schade aan het oppervlak.

■ Messen uit chroomstaal 13/0 of chroomnikkelstaal 18/10

Wat messen betreft, maakt men een onderscheid tussen monoblok messen en holheft messen:

Monoblok messen zijn gemaakt uit één stuk chroomstaal 13/0. De snelle en eenvoudige productie ervan maakt een gunstige prijs mogelijk. Deze kwaliteit doorstaat al jaren de strengste test in de gastronomie.

Holheft messen bestaan uit verschillende kwaliteiten staal. De heften bestaan uit twee schalen, het lemmet wordt dan aangelast of gefixeerd met een porseleinen element. De heften zijn uit chroomnikkelstaal 18/10 en daardoor vuilafstotend. De lemmets zijn vervaardigd uit chroomstaal 13/0, zijn zeer scherp en blijven dat ook lang.

Bekijk onze onderhoudstips : Z.O.Z. !



Hoe houdt u uw bestek lang mooi?

- Laat etenszuren, zoals die in mosterd, marinades, slasausen of ook in fruit voorkomen, nooit aandrogen op het bestek. Bij een langere inwerking door deze zuren kunnen vlekken ontstaan.
- Reinig principeel alle bestek meteen na gebruik, spoel grondig na en droog ze goed af, vooral het lemmet van de messen.
- Bij het afwassen in de afwasmachine, moet men er op te letten dat de onderdelen met de greep naar onder in de bestekkorf gezet worden. Sorteert niet volgens messen, vorken en lepels. De waterstraal bereikt zo beter de vuile plaatsen.
- De juiste dosering van het spoelmiddel en het glansspoelmiddel draagt bij tot het resultaat van het machinaal spoelen, net zoals de keuze van het geschikte regenererzout. Blauwachtige verkleuringen bijvoorbeeld, wijzen meestal op een te hoge dosering.
- Het is aan te bevelen na het spoelen het bestek meteen uit de machine te nemen, zodat geen vlekvorming ontstaat door condenswater. Open tenminste na het spoelen meteen de deur van de afwasmachine.

Optimale zorg voor uw bestek!



Art. nr. 53003
Inh. 150 ml
(concentraat)
€/stuk 3,79

Met dit onderhoudsmiddel krijgen alle stalen voorwerpen een behoedzame glanswasbeurt. Ze worden in één moeite gereinigd, geconserveerd, onderhouden en beschermd. Waardevolle werkzame stoffen reinigen en geven een fraaie glans, zonder moeizaam

wrijven. Ook ideaal voor koper, messing, brons, aluminium, zilver, zink, email, keramiek (Ceran), allerlei kunststoffen en nog veel meer.

Wat moet men doen indien er toch vlekken ontstaan?

Meestal volstaat het indopen in een citroenzuuroplossing of het poetsen van de delen met een doek gedrenkt in azijnwater. Net zo nuttig is het nawrijven met purglanz dat wij u hier tegen een voordelige prijs aanbieden.