

Bestecke versilbert

Versilberte Bestecke sollten nach dem Gebrauch umgehend gereinigt werden.

Die Oberfläche kann durch Rückstände von säure- oder eiweißhaltigen Lebensmitteln beeinträchtigt werden. Sollten diese nicht gleich nach dem Einsatz entfernt werden, entstehen Flecken an der Oberfläche, die später nicht mehr vollständig durch den Spülprozess beseitigt werden können. Grundsätzlich ist eine Versilberung beständig im Gebrauch. Durch tägliche Nutzung wird die Versilberung dünner, daher sollte die Silberauflage vorab entsprechend dem Gebrauch ausgewählt werden.

Wir empfehlen:

- Verschmutzte Besteckteile direkt nach dem Gebrauch mit klarem, warmem Wasser vorzureinigen - diese können dann in der Spülmaschine gereinigt werden
- keine sauren oder aggressiven Reiniger zu verwenden
- Wasserflecken und Rückstände immer direkt nach dem Spülen mit einem Silberpflegetuch wegzupolieren
- Besteckteile getrennt voneinander zu lagern
- falls die Besteckteile nicht über einen längeren Zeitraum genutzt werden, diese Luftdicht zu verpacken und gegen Licht zu schützen
- in regelmäßigen Abständen, je nach Gebrauch zwischen 6-12 Wochen, in einem Silberbad (z.B. Dr. Becher) zu reinigen. Bei den Messern darauf achten, dass nur der versilberte Griff und nicht die Klinge mit dem Tauchbad in Berührung kommen, damit der Klingenstahl nicht angegriffen wird.



BESTECKPFLEGEANLEITUNG



- zur Härtung und Pflege der Silberschicht einmal jährlich in einer Silberpoliermaschine zu pflegen - hierbei wird die Oberfläche durch die Edelstahlkugeln wieder geschlossen und Gebrauchsspuren werden überpoliert.

Abhängig von der Anforderung gibt es folgende 3 Versilberungsarten, die in der Gastronomie eingesetzt werden können:

30gr entspricht einer Auflage von ca.	12-14µ	geeignet für normale Beanspruchung
60gr entspricht einer Auflage von ca.	22-24µ	geeignet für stärkere Beanspruchung
90gr entspricht einer Auflage von ca.	36µ	geeignet für sehr starke Beanspruchung

Die jeweilige Silberauflage in Gramm wird klassischerweise auf insgesamt 24 Besteckteile verteilt, dies bedeutet, dass diese Grammzahl (30gr, 60gr oder 90gr) auf jeweils 6 Tafelmesser, 6 Tafelgabeln, 6 Tafellöffel und 6 Kaffeelöffel insgesamt aufgebracht wird.

