



## SKÖTSELRÅD FÖR BESTICK

- ✓ När du diskar besticken i diskmaskinen var noga med att följa de instruktioner du fått från diskmaskinsleverantören vad gäller diskmedel och **dosering** av diskmedel.
- ✓ Det är också viktigt att klorhalten i vattnet som används i maskinen inte överskrider 100 mg/l.
- ✓ Besticken bör inte diskas ihop med andra rostiga föremål då detta kan orsaka problem med besticken. Se också till att bestickkorgarna är täckta med plast och inte fäller rost.
- ✓ Blanda inte rostfria föremål med silver- eller aluminiumföremål i tvätt då metallen kan orsaka skador.
- ✓ Förvara inte besticken i diskmaskinen under längre perioder före diskning. Fuktigheten i diskmaskinen kan skada besticken.
- ✓ Det är viktigt att besticken sköljs av ordentligt efter användning då torkade matrester kan ge upphov till skador på besticken. Det gäller då speciellt mat som innehåller syror såsom majonnäs, senap och ketchup.
- ✓ Bästa diskresultat uppnår man då besticken diskas direkt efter användning och även då blötläggs.
- ✓ Bestick måste diskas i speciella bestickkorgar för diskmaskin. (Se nedan)



Besticken måste placeras stående med handtaget nedåt. Fyll inte ett korgfack med samma delar utan blanda alltid olika bestickdelar.



- ✓ Om besticken diskas i öppna korgar blir de inte ordentligt diskade då de ofta ligger ovanpå varandra med matrester in emellan. Detta kan leda till fläckar på besticken, likaså om de inte torkas av efter diskning med en handduk eller liknande. I de fall detta förbises kommer besticken efter ett tag tappa sin lyster pga. intorkade matrester och diskmedel.
- ✓ Samma problem uppstår även vid användning av bestickkorgar i de fall besticken lämnas kvar i en fuktig diskmaskin efter diskning.
- ✓ **Det är oerhört viktigt att besticken är helt torra innan de förvaras.**

#### VIKTIG INFORMATION VID BLÖTLÄGGNING AV BESTICK

- ✓ Var noga med att använda en uppvärmd behållare med en temperatur som ej underskrider 40 grader.
- ✓ Kallt vatten rekommenderas ej
- ✓ Använd alltid ett icke-skummande diskmedel vid blötläggning.
- ✓ Redan vid blötläggning rekommenderas att du använder bestickkorgarna för att undvika repor på besticken. Besticken repas lätt om de ligger ovanpå varandra.
- ✓ Lämna aldrig besticken i blöt mer än 5-10 min max. Alla matrester på besticken löses upp i vattnet och syror och salter skadar det rostfria stålet. Observera att salter finns även i kranvatten och dessa äter bort ytan på stålet vilket resulterar i rostfläckar.
- ✓ Besticken måste diskas direkt efter att de tagits upp ur blötläggningen.

#### VIKTIG INFORMATION DÅ BESTICKEN TORKAS I MASKIN

- ✓ Var försiktig när du sätter in besticken så att de inte repas.
- ✓ Var också noga med att inte besticken faller ner och repas efter torkningen.