

mono

Besteck

Reinigung

Pflege

Besteck Reinigung

Allgemeine Hinweise

Mono Bestecke werden aus Chrom-Nickel Edelstahl (18/10) gefertigt. Die Tafelmesserklingen bestehen aus hochwertigem, gehärteten Klingenstahl, das garantiert eine lange Schnitthaltigkeit. Klingenstahl kann jedoch vor allem durch Säuren, die sich in vielen Lebensmitteln finden, oder durch Fremdrost in der Spülmaschine angegriffen werden: dadurch kann sogenannter Rostfraß entstehen.

Speisereste sollten nie lange einwirken können. Eventuelle Rückstände am besten sofort nach der Nutzung entfernen bzw. das Besteck vorspülen.

Damit Sie sehr lange Freude an Ihrem Besteck haben, sollten einige Reinigungs- und Pflegehinweise beachtet werden.

Reinigung in der Spülmaschine

Grundsätzlich sind alle Mono Bestecke, mit Ausnahme von Mono E und Mono T (aufgrund der Holzaufgabe), für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Mono Ring Griffe dagegen bestehen aus hochwertigen Polyamid und sind spülmaschinenfest. Dennoch sollten bei der Besteckreinigung in der Spülmaschine einige Hinweise beachtet werden.

Für ein perfektes Spülergebnis verzichten Sie lieber auf Kombi-Tabs und geben Reiniger, Klarspüler und Salz einzeln in die Fächer. Dabei ist es wichtig, immer die Dosierungsempfehlung zu beachten. Nutzen Sie keine säurehaltigen Spülmittel wie Zitronensäure etc.

Geben Sie Ihre Besteckteile immer senkrecht mit Laffen, Zinken und Messerklingen nach oben in den Besteckkorb.

Bestecke aus Edelstahl können Flugrost ansetzen. Nicht das Besteck selbst rostet, sondern es handelt sich hierbei um Fremdrost, der häufig in der Spülmaschine durch andere, nicht rostfreie Gegenstände auftritt. Geben Sie deshalb keine Küchenhelfer aus Metall (z.B. Knoblauchpressen, Sparschäler, Siebe, etc.) gemeinsam mit Ihrem Besteck in die Spülmaschine.

Achten Sie darauf, dass bei den verwendeten Spülkörben die Kunststoffhülle nicht beschädigt ist: auch das kann Rost freisetzen.

Das Besteck sollte nach dem Spülgang nicht über längere Zeit in der geschlossenen Spülmaschine verbleiben. Durch Feuchtigkeit erhöht sich die Gefahr der Bildung von Flugrost. Trocknen Sie die Besteckteile nach dem Spülgang kurz ab bevor Sie sie in die Besteckschublade einsortieren. Sollten dennoch Flecken auf der Oberfläche sichtbar werden, genügt meistens eine händische Nachreinigung.

Achten Sie darauf, dass Edelstahl- und Silberbesteck in der Spülmaschine keinen Kontakt haben. Berühren sich Silber und Edelstahl bei Nässe, kommt es zu einer chemischen Reaktion.

Besteck Pflege

Besteck Pflege

Mono Bestecke sind sehr widerstandsfähig und für den täglichen Gebrauch gemacht. Durch regelmäßige Pflege bewahren sie jahrzehntelang ihre zeitlose Ausstrahlung.

Behandeln Sie Ihre Edelstahlprodukte hin und wieder mit einem sanften und nicht scheuernden Metallpflegemittel.

Durch die besondere Beschaffenheit der Oberfläche von mattierten Bestecken, kann die Mattierung im Gebrauch stellenweise blank werden. Mit einem Mattiervlies können die Flächen wieder mühelos aufgefrischt werden. Achten Sie darauf das Besteckteil mit dem Vlies nur in vorgegebener Mattierichtung zu bearbeiten. Niemals kreuz und quer arbeiten.

Sollten die Holzgriffe Ihres Mono E oder Mono T Bestecks einmal spröde wirken, können Sie sie mit etwas Holzöl wieder auffrischen.

Flugrost entfernen

Flugrostflecken auf Ihrem Besteck können Sie selbst mit Hausmitteln entfernen. Für welches Hausmittel Sie sich auch entscheiden, wichtig ist, dass Sie den Flugrost umgehend bekämpfen, bevor dadurch irreparabler Lochfraß auf den Messerklingen entstehen kann.

Geben Sie einfach etwas Natron oder Essig in warmes Wasser und legen Sie Ihr Besteck für eine Stunde hinein und trocknen Sie es anschließend mit einem Baumwolltuch ab. Für hartnäckige Flecken können Sie Natron oder Essig direkt mit einem Tuch auf die betroffene Stelle auftragen. Lassen Sie das Mittel für eine Stunde einwirken und waschen Sie es anschließend mit warmen Wasser ab.

Lassen Sie Ihr Besteck in Cola baden. Die darin enthaltene Phosphorsäure löst den Flugrost von allein.

Besteck Aufarbeitung

Viele Jahre des täglichen Gebrauchs können auch auf Qualitätsprodukten Spuren hinterlassen. Wir bereiten Ihre Bestecke dann gerne professionell auf. Darüber hinaus schärfen unsere Schleifermeister Ihre Messerklingen nach.

Ihr Fachhändler vor Ort steht Ihnen in allen Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Mono GmbH
Industriestraße 5
40822 Mettmann
Germany

Tel. +49 2104 9198 0
mail@mono.de