

Hoe ontstaat roest bij roestvrij staal?

Roest op bestek en/of ander roestvrij staal keukenmateriaal ontstaat zo goed als altijd uit vochtplekjes in het materiaal. Deze vochtplekjes kunnen worden veroorzaakt door gebruik van een vaatwasser of het gebruik van sterke afwasmiddelen, maar het kan ook gewoon gebeuren bij een handwas. Natuurlijk wilt u het bestek en/of ander roestvrij staal keukenmateriaal zo lang mogelijk mooi houden, dus hierbij wat tips om te zorgen dat roest voorkomen wordt.

Het opdrogen van vocht kan zwakke plekken veroorzaken op het materiaal. Als deze plekken groot genoeg worden, kan er op verschillende manier roest ontstaan:

- 1. Roestvlokken** - Wanneer het materiaal wordt gewassen met ander, al roestend keukengerei, kunnen er roestvlokken van dit andere keukengerei op het materiaal komen te zitten. Dit gepaard met eventuele zwakke plekken op het materiaal kan vervolgens zorgen voor roest.
- 2. Zeer sterke afwasmiddelen.**
- 3. Vochtplekken** - Deze herken je door verkleuringen/donkere plekken op het materiaal. Vochtplekken kunnen ontstaan door zwakke plekken in het metaal in combinatie met lange vaatwasserprogramma's en ontijdig drogen.

Maar hoe voorkom ik zwakke plekken in het bestek en/of ander roestvrij staal keukenmateriaal?

Wij raden aan om direct na het afwassen het bestek en/of ander roestvrij staal keukenmateriaal af te spoelen met warm water en af te drogen. Zo krijgen bijtende middelen geen kans om zwakke plekken te veroorzaken in het staal. Gebruik geen schuur- of staalspons, dit kan kleine groeven veroorzaken in het staal. Een afwasborstel en normaal afwasmiddel zou genoeg moeten zijn om het materiaal schoon te krijgen. Als u tóch gebruik wilt maken van een vaatwasser raden wij aan deze open te zetten nadat het programma is afgerond. Als het bestek en/of ander roestvrij staal keukenmateriaal langdurig in een warme en vochtige omgeving ligt, kan er sneller roest ontstaan. Om deze reden raden wij dit af.

Heeft u al roest op uw bestek en/of ander roestvrij staal keukenmateriaal?

Om roest te verwijderen van het materiaal raden wij aan om een zachte spons in combinatie met vloeibaar schuurmiddel te gebruiken. Spoel het bestek en/of ander roestvrij staal keukenmateriaal na het schuren af met warm water en afwasmiddel en droog het met een droge theedoek.