

Verzorging en reiniging van het bestek/keukengerei

Vrijwel al het keukengerei dat we aanbieden op onze webshop is gemaakt van roestvaststaal. Dit staal is een speciaal soort metaal wat niet makkelijk kapot gaat en jaren lang mee gaat wanneer deze op de juiste wijze gereinigd zal worden.

Maar ook dit sterke metaal kan slijten en vies worden op de lange termijn als er niet goed mee omgegaan is.

Om je bestek goed schoon te maken en lang mooi te houden zijn er verschillende manieren om je bestek schoon te maken.

Het bestek verdient een behoedzame manier van reiniging om te voorkomen dat deze beschadigd of vervaagd, milde handreiniging zorgt ervoor dat de kwaliteit en finesse zo lang mogelijk behouden blijft. Daarom bevelen we dit ook aan.

Het bestek is geschikt voor de vaatwasser maar bij voorkeur raden we aan het bestek niet in de vaatwasser te doen maar deze met de hand af te wassen, als het niet op de juiste manier in de vaatwasser gedaan wordt kan dit problemen geven. Te hoge temperaturen in combinatie met agressieve (kalkhoudende) middelen geven een chemische reactie en zorgen ervoor dat de coating vervaagt. Vaatwassen neemt dus risico met zich mee.

Het schoonmaken van bestek in een vaatwasser kan het uiterlijk van het bestek namelijk aantasten en reinigt niet zo goed als wassen met de hand. Etensresten die niet worden verwijderd door vaatwassers zorgen tevens voor corrosie. We bevelen daarom aan alles met de hand te wassen.

Houd de onderstaande punten daarom in acht om beschadigingen en/of dofheid te voorkomen.

- ✓ Was het bestek af met hout en kunststof schoonmaakmateriaal, niet met schuurmiddel, vermijd metaal of andere harde materialen die krassen kunnen achterlaten.
- ✓ Laat niet al het keukengerei vallen in een bak met sop, dit zorgt voor krassen. Zorg dat wanneer je het RVS keukengerei schoongemaakt hebt, je deze dus niet op een hoop verzameld. Droog deze direct en afzonderlijk af met een vaatdoek (het bestek op lucht laten drogen kan zorgen voor watervlekken).
- ✓ Vermijd het gebruik van producten waar soda in zit. Gebruik liever reinigingsmiddelen met een fosfaatgehalte van 3% of lager. Agressieve reinigingsmiddelen/methodes zorgen ervoor dat de coating van het bestek af gaat.
- ✓ Etensresten bevatten zouten en zuren, deze zijn schadelijk wanneer deze te lang op het bestek blijven zitten, dit zorgt namelijk voor corrosie, zorg er daarom voor dat vooral bij de kartelrand van het mes de etensresten goed verwijderd worden en spoel daarna het bestek goed schoon met warm schoon water om ze vervolgens direct goed af te drogen. Zouten en zuren zorgen voor corrosie, welke vaak verwerkt zitten in maaltijden. (bijvoorbeeld mayonaise, visbouillon, azijn etc.) Het is daarom belangrijk om het bestek, met name de messen, na gebruik direct goed en grondig met de hand schoon te maken.
- ✓ Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen maar kies voor een milde vorm van afwasmiddel. Agressieve reinigingsmiddelen zijn meestal zuur of alkalisch, ze reageren chemisch met de coating bij hoge temperaturen. Als men bij een lage temperatuur milde reinigingsmiddelen gebruikt om het bestek met de hand te wassen, zal de kleur niet vervagen.
- ✓ Was het bestek niet op een hogere temperatuur dan 40°C. Het bestek kun je natuurlijk wel gebruiken voor warme gerechten boven de 40°C, het afwassen is alleen gevoeliger voor hogere temperaturen omdat afwasmiddelen (in de vaatwasser) een chemische reactie veroorzaken bij hogere temperaturen.

Als je simpelweg het bestek voorzichtig en afzonderlijk, zonder ze op elkaar te laten vallen, goed met de hand en borstel afwast en hierbij milde temperaturen en afwasmiddelen gebruikt om ze daarna met helder warm water af te spoelen kan er tijdens het wassen geen beschadiging of verving ontstaan (gebruik ook nooit te sterke chloor- of kalk-werende middelen). Als laatste zou je ze dan af moeten drogen met een handdoek. Dit is de beste reinigingsmethode. Wanneer je ze daarna netjes opbergt zullen ze ook tijdens de opslag netjes en krasvrij blijven.

Als je nou toch wat aanslag op je bestek hebt zijn er een aantal manieren om deze eraf te krijgen. Kristal Soda is een bekend middel om deze aanslag eraf te krijgen. Doe in een bakje lauw water een schepje soda en laat het bestek hier een tijdje in weken. Als je dit gedaan hebt kan je met een sponsje of een afwasborstel de aanslag eraf poetsen.