

Skötselråd:

Nedan följer information om hur du på bästa sätt tar hand om dina nya bestick för att de ska vara fina under en lång tid.

Rostfritt stål är inte som många tror, helt rostfritt, utan det är vad man kallar rostbeständigt. Det kan uppstå något som kallas för flygröst på besticken och det är rost som kommer från andra rostiga produkter som cirkulerar runt i diskmaskinen när vatten spolats runt, t.ex. från en osthyvel eller vitlökspress, etc.

För att på bästa sätt undvika rost på besticken bör de handdiskas en gång innan användning då det kan finnas slipdamm kvar sedan tillverkningen. Eller ännu bättre; lägga besticken i ett vattenbad med en halvliter ättika under en timme. Rengör sedan besticken med borste så att slipdamm från tillverkningen avlägsnas. Detta slipdamm kan annars ge rostfläckar på dina bestick om det inte tas bort innan användning.

När du diskar dina bestick i diskmaskin bör besticken torkas snarast möjligt och vid lufttorkning bör de inte stå för tätt ihop i bestickkorgen. Öppna helst luckan direkt efter att diskmaskinen är färdig för att undvika en varm och fuktig miljö för besticken.

Rostfläckar som uppstått kan poleras bort med rengöringsmedel till rostfritt stål. Observera att inte använda en grov borste som då kan repa dina bestick. Kom ihåg att skölj noggrant efteråt innan användning.

Caring:

Please read below information before first use in order to prolong cutlery life.

It's a common misconception that stainless steel is completely rust free, in fact it's only rust resistant. Stainless steel can receive rust marks from other items in your dishwasher such as cast-iron from e.g. a cheese slicer, garlic press, etc.

Before first use, hand wash your cutlery in hot water in order to wash away metal dust particles from the production. Washing in a dishwasher does not remove this. Even better if you put your cutlery into 1 part vinegar and 8 parts of hot water for one hour. Rinse clean and dry immediately with a cloth.

After each use, try to not leave your cutlery for too long before washing, remove food and don't soak for any length of time as the presence of moisture have corrosive effect. When washing in a dishwasher, consider rinsing it immediately after use. For best results dry with a cloth as fast as possible.

Rust marks could be removed by cleaning with a non-abrasive stainless steel cream using a soft cloth. Rinse thoroughly afterwards. Avoid scouring with pads or abrasive cleaners as they will scratch your cutlery.

DORRE[®]
KÖK • BAR • LIVING