

# Messerklingen in der Geschirrspülmaschine

Die Messerklingen, welche bei hochwertigen Bestecken aus Klingenstein hergestellt werden, reagieren empfindlicher als Edelstahl, aus dem die übrigen Besteckteile hergestellt werden.

Zur Pflege der Messerklingen berücksichtigen Sie bitte, dass die Reinigung in der Spülmaschine wesentlich aggressiver ist, als das Spülen von Hand. Hochkonzentrierte Reinigungsmittel, langes Verbleiben der Messer nach dem Spülgang im heißen Dampf der Maschine, aber auch bestimmte Speisereste können auf den Klingen zu Flecken oder gar Korrosion führen.

Pott-Bestecke und Pott-Messer sind bei Berücksichtigung unserer Pflegehinweise spülmaschinene geeignet. Wenn Sie die folgenden Tipps berücksichtigen, können Sie auch Ihre Pott- Messer in der Geschirrspülmaschine reinigen.

1. Bestecke nicht schmutzig liegen lassen, sondern nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser kurz abspülen. Dann können Kochsalz- und säurehaltige Rückstände aus den Speiseresten nicht auf das Metall einwirken.
2. Reinigen Sie Bestecke aus Edelstahl und versilberte/Massivsilberne Bestecke nicht im gleichen Spülgang Ihrer Geschirrspülmaschine.
3. Stellen Sie die Messer immer in ein separates Fach. So vermeiden Sie den Kontakt von Edelstahl und Klingenstein.
4. Messer, Löffel und Gabeln immer mit den Griffen nach unten einordnen. So wird das Besteck besser gespült und das Spülwasser kann leichter ablaufen.
5. Dosieren Sie Reinigungsmittel, Salz und Klarspüler nach den Angaben des Herstellers entsprechen der Wasserhärte Ihres Wohnortes. Verwenden Sie nur Markenprodukte. Beachten Sie die Wartungsangaben der Bedienungsanleitung Ihrer Spülmaschine.
6. Nehmen Sie die Bestecke sofort nach Ablauf des Spülganges aus der Maschine und reiben Sie die Besteckteile mit einem trockenen Tuch ab. Lassen Sie feuchtes Besteck nie in der geschlossenen Geschirrspülmaschine.
7. Kontrollieren Sie nach Ende des Spülganges die Messerklingen auf eventuelle Wasserflecken. Entfernen Sie Flecken sofort mit einem Metallpflegemittel.

Wenn Sie unsere Pflegehinweise beachten, werden Sie viele Jahrzehnte ungetrübte **Freude an Ihrem Pott – Besteck haben.**