

## Tipps zur Silberpflege

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Silberbesteck unserer Manufakturen und Premium-Hersteller entschieden haben. Damit Sie langfristig Freude an diesen Produkten meisterhafter Handwerkskunst haben, möchten wir Ihnen folgende Pflegetipps an die Hand geben.

**Wir empfehlen, größere Mengen Silberbesteck von Hand zu spülen.** Bitte benutzen Sie hierbei einen weichen Lappen oder eine weiche Bürste, um unnötige Kratzspuren zu vermeiden. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel (ohne Zitronensäure). Die kurze Einwirkzeit von Wasser und Handgeschirrspülmittel ergibt praktisch keine Verfärbungen und somit ist in der Folge auch kein späteres Nachpolieren notwendig.

Grundsätzlich ist Silberbesteck **auch spülmaschinengeeignet** und damit absolut alltagstauglich. Allerdings hat sich seit Anfang 2026 aufgrund einer neuen EU-Richtlinie zum Schutz des Abwassers die chemische Zusammensetzung von Spültabs und Geschirrspülmittel geändert (mehr dazu finden Sie auch in unseren [Blogartikel](#)), weswegen folgende Punkte beachtet werden sollten:

- Vermeiden Sie auch hierbei Spülmittel mit Zitronensäure
- Spülen Sie nur kleinere Mengen von Silberbesteck mit. Bei häufigeren Spülgängen bzw. permanentem Spülen von Silberbesteck erhöht sich die Gefahr, dass graue Verfärbungen vom Silber abgelöst werden und auf Porzellan bzw. auf die Kunststoffbeschichtungen der Geschirrkörbe übergehen. Diese Verfärbungen können nur bedingt, wenn überhaupt wieder entfernt werden.
- Wir – und auch unsere Manufakturen, wie Robbe & Berking – empfehlen die Silberpflegeprodukte von claro, wie die [Classic Geschirrspültabs](#) oder das [Classic Geschirrspülpulver](#). Die für die Umwelt äußerst bedenkliche Chemikalie Benzotriazol, die oft die Aufgabe des Silberschutzes in den Tabs übernimmt, wird bei claro nicht eingesetzt und wurde durch die neue EU-Richtlinie als Inhaltsstoff verboten. **claro Geschirrspültabs verfügen über einen ökologischen, für claro patentierten Silberschutz**, der speziell entwickelt wurde, um Silber während des Spülgangs zu schützen.
- Bitte öffnen Sie die Spülmaschine nach jedem Spülgang, damit Wasserdampf entweichen kann. Neuere Spülmaschinen tun dies von alleine, wir empfehlen jedoch, die Spülmaschine vollständig zu öffnen, damit der Wasserdampf ganz entweichen kann. Sie vermeiden somit Belege auf Besteckteilen durch salz- oder säurehaltige Feuchtigkeit.
- **Wichtig:** Spülen Sie bei besonders eiweiß- oder säurehaltigen Lebensmitteln Ihre Besteckteile (besonders die Messerklingen) nach dem Essen direkt grob ab, bevor Sie diese in den Geschirrspüler legen.

Grundlegend gilt ebenso folgendes zu beachten:

- Silber ist ein edles Naturprodukt. Durch den natürlichen Schwefelgehalt in der Luft kann es nach einiger Zeit zum „Anlaufen“ des Bestecks kommen. Dieses „Anlaufen“ ist kein Materialfehler und nur rein oberflächlich und lässt sich leicht wieder entfernen.
- Nutzen Sie dazu bei leichten Verfärbungen ein [Silberputztuch](#) oder einen [Silberhandschuh](#) zum Abwischen und Polieren. Bei stärkerer Verfärbung nutzen Sie bitte Silbertuch mit [Silberpolitur](#). Bitte reinigen Sie das Silberbesteck nach dem Putzen kurz per Handwäsche und mildem Spülmittel.
- Der beste Anlaufschutz ist der tägliche Gebrauch. Die Öle, Fette und Talg auf unseren Händen und Fingern legt sich wie eine „Schutzschicht“ über das Silberbesteck und verzögert das „Anlaufen“. Bewahren Sie Ihr Silberbesteck ansonsten in Ihrer Besteckschublade auf, alternativ dort oder zusätzlich bei längerer Nichtbenutzung in passenden Bestecktaschen oder Abdecktüchern.