

## Hvordan behandle bestikk riktig

Culina fører bestikk i alle kvaliteter, fra det fineste Laguiole biffbestikk, til svært prisgunstige og enkle bestikk i kromstål. Å velge bestikk kan være en vanskelig oppgave, da det er mange hensyn å ta. Hvordan bestikket ligger i hånden, hvor mye suppe er det plass til i skjeen, hvor skarp er kniven, hvor lange tagger har gaffelen? Hva slags stål-kvalitet er det? Må det være nikkelfritt? osv.

## Culinas bestikkserier

Bestikket er siste ledd mellom maten og gjesten - det er viktig å velge riktig! Uønskede flekker - forebygging og behandling

Når man kommer et sted som gjest og skal spise forventer man å få rent og flekkfritt bestikk. Derfor poengterer vi hvor viktig det er å behandle bestikket riktig slik at man ikke får uønskede flekker, eller ender opp med et bestikk som ikke er helt rent etter vask. Det er en rekke kilder til flekkete bestikk, her informerer vi om noen:

Jernholdig vann kan gi flekker på bestikk. Dersom du vasker bestikk sammen med for eksempel eggdelere, dørslag eller andre jernholdige produkter kan dette også gi flekker på bestikket.

PH-verdien på vannet kan i verste fall bidra til flekkdannelse. Denne kan måles med et vannprøvesett. Enkelte matsyrer (f.eks. fruktsyrer) påvirke ståloverflaten slik at flekkdannelse oppstår

### Stålkvaliteter:

**Rustfritt 18/8** - Kvalitetsbetegnelse for stål som inneholder 18% krom og 8% nikkel. En førsteklasses kvalitet med varm glans og stor slitestyrke.

**Rustfritt 18/10** - Kvalitetsbetegnelse for stål som inneholder 18% krom og 10% nikkel. Betegnelsen 18/8 og 18/10 benyttes ofte om hverandre. Tilførsel av 2% mer nikkel gjør at bestikket er lettere å forme, noe som gir muligheter innen design. I tillegg er det lettere å rengjøre/pusse, samt beskytter mot overflaterust.

**Kromstål 13/-** - Denne kvaliteten er uten nikkel, men med et krominnhold på 13%. Kromstålbestikkene har en karakteristisk stål-tone (blåaktig). Krombestikk er magnetisk og egner seg til anlegg med bestikksortere. Krombestikk kan sette stålmerker på porselen.

**Merk:** Alle kniver er krom bestikk, grunnen er at en kniv er avhengig av hardheten og styrken til krom.

**Vedlikehold:** Vask aldri rustfritt stålbestikk og sølvbestikk sammen. Det vil over tid skape slitasje på bestikket. Har du fått flekker kan du forsøke å vaske med stålirens eller børste forsiktig med en stålsvamp. NB: Stålsvamp må bare brukes på rustfritt stål, og bare brukes som siste utvei. Den kan sette merker i bestikket.

Stålbestikk kan i noen tilfeller lage sorte merker på porselen. Stripene kan oftest vaskes bort med vaskemiddel som f.eks. Zalo eller Jif. Bestikk med treskaft bør ved jevne mellomrom smøres inn med mat-/parafinolja, ellers vil oppvasken tørke ut treet.

## Slik vasker du bestikket riktig

Bestikk må ikke ligge bløtlagt i vann over lengre tid. Det er svært viktig at bestikket kommer ut i tørr luft. Vaskes 1 gang usortert, deretter sortert stående med skaftene ned. Bestikket må tørkes etter vask. Hvis ikke dette følges, vil overflaterust oppstå. For kromstålbestikk og andre billigbestikk, må den første vask foregå for hånd, for å fjerne overflatestøv etter produksjon.