



# Besteck aus rostfreiem Stahl

.....

## Gebrauchsanleitung

Besteck aus rostfreiem Stahl ist sehr beständig. Manchmal kommt es aber trotzdem zu Abnutzungserscheinungen. Bitte beherzigen Sie die folgenden Tipps damit Ihr Besteck seinen Glanz behält:

- Waschen Sie das Besteck mit der Hand ab. Benutzen Sie einen weichen Schwamm/ eine weiche Bürste und ein mildes Geschirrspülmittel. Bitte benutzen Sie kein Geschirrspülmittel auf der Basis von Zitrone.
- Lassen Sie das Besteck nicht zu lange im Wasser liegen.
- Trocknen Sie das Besteck mit einem weichen Tuch ab.

Möchten Sie Ihr Besteck doch lieber in der **Geschirrspülmaschine** abwaschen? Bitte beachten Sie die Hinweise weiter unten, damit Ihr Besteck länger schön bleibt.

- Spülen Sie das Besteck erst gut unter fließendem Wasser ab. So vermeiden Sie, dass Speisereste kleine Rostflecken auf dem Metall verursachen.

- Waschen Sie nicht-rostfreie Küchenhelfer, wie Schäl-, Steak- und Brotmesser nicht zusammen mit rostfreiem Besteck in der Geschirrspülmaschine ab. Rost von den nicht-rostfreien Küchenhelfern kann sich sonst auf dem Besteck aus rostfreiem Stahl niederschlagen. (Flugrost).
- Legen oder stellen Sie Messer immer in ein separates Fach im Besteckkorb. So können die Schneideflächen das andere Besteck nicht beschädigen und bleiben die Messer scharf.
- Nehmen Sie das Besteck gleich aus der Geschirrspülmaschine, wenn das Programm beendet ist. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
- Beim Abwaschen in der Geschirrspülmaschine können Flecken auf dem Besteck entstehen. Mit einer Lauge aus heißem Wasser oder etwas Salat- oder Olivenöl auf einem weichen Lappen können Sie das Besteck wieder sauber polieren.
- Hartnäckige Flecken entfernen Sie mit einem Stahl-Poliermittel. Achtung: Putzen Sie immer mit einem weichen Tuch.

Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: [www.dille-kamille.com](http://www.dille-kamille.com)



#dillekamille