



Roestvrij stalen bestek ‘Nantes’, ‘Keulen’ en ‘Den Haag’

.....

Dit bestek is gemaakt van hoge kwaliteit 18/10 chroomnikkelstaal. Dankzij 18% chroom is het heel sterk en roestbestendig, 10% nikkel zorgt voor de glans. Met onderstaande tips houd je je roestvrijstalen bestek mooi en heb je er jarenlang, elke dag opnieuw, plezier van.

Met de hand afwassen

- Was je bestek af met een zachte borstel.
- Gebruik geen schuurponsje.
- Kies voor mild afwasmiddel, liever niet op basis van citroen: het zuur hierin kan het bestek aantasten.
- Laat het bestek niet te lang in water liggen of schoonweken.
- Droog het bestek af met een zachte doek.
- Plaats messen altijd apart van de vorken en lepels in het bestekvakje van de vaatwasser. Zo beschadigen ze ander bestek niet én blijven ze scherp. Zet ze met het snijvlak naar boven zodat dit goed gereinigd wordt.
- Je bestek blijft het mooist als je het, direct na het beëindigen van het wasprogramma uit de machine haalt en afdroogt met een zachte doek.
- In de afwasmachine kunnen er vlekjes op rvs bestek ontstaan. Doe wat (olijf)olie op een zacht doekje en poets het bestek hiermee schoon. Een beetje afwasmiddel in heet water kan ook. Hardnekkige vlekken verwijder je met een speciaal polijstmiddel voor staal. **Let op:** poets altijd met een zachte doek.

In de vaatwasser

- Spoel het bestek eerst goed af onder de kraan. Zo voorkom je dat voedingsresten inwerken op het metaal en mogelijk roestvlekjes veroorzaken.
- Doe niet-roestvrije keukenhulpjes en keukenhulpjes niet samen met rvs bestek in de afwasmachine. Roest hiervan kan op het bestek neerslaan, zgn. ‘vliegroeft’.

Kijk voor tips, informatie en recepten op: www.dille-kamille.com



#dillekamille



Bestek met esdoornhouten heft 'Gent'

.....

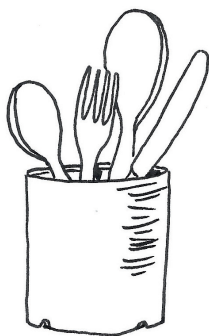
Dit bestek is gemaakt van hoge kwaliteit 18/8 chroomnikkelstaal. Dankzij 18% chroom is het heel sterk en roestbestendig, 8% nikkel zorgt voor de glans. Het heft is gemaakt van esdoorn-hout, een harde en 'compacte' houtsoort. Dit bestek kan worden gereinigd in de afwasmachine, het hout neemt geen water op. Het blijft echter het mooist als je het met de hand afwast. Met onderstaande tips houd je je bestek mooi en heb je er jarenlang, elke dag opnieuw, plezier van.

Met de hand afwassen

- Was je bestek af met een zachte borstel.
- Gebruik geen schuursponsje.
- Kies voor mild afwasmiddel, liever niet op basis van citroen: het zuur hierin kan het bestek aantasten.
- Laat het bestek niet te lang in water liggen of schoonweken.
- Droog het bestek af met een zachte doek.

In de vaatwasser

- Reinigen in de vaatwasser kan ook. Het houten heft zal echter op den duur wel wat lichter worden en iets ruwer aan gaan voelen.
- Regelmatig behandelen met wat olie, bv. lijnzaadolie, verzorgt en beschermt het hout. Wrijf de olie dun in met een zacht doekje.
- Volg voor reinigen in de vaatwasser verder de tips voor roestvrijstalen bestek (zie ommezijde).



Kijk voor tips, informatie en recepten op: www.dille-kamille.com



#dillekamille